

Parfait aux airelles



Fiche recette

Parfait aux airelles

Les airelles poussent dans les bois et sur la lande de la Suède. Elles représentent une source importante de vitamine C pour l'original, l'ours, les loups - et les hommes. Les suédois cueillent des baies rouges à maturité d'août à septembre.

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

2 oeufs
50 g de sucre
150 g de confiture d'airelles SYLT LINGON
300 g de crème

Crème fouettée et confiture d'airelles pour décorer

Préparation :

Fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange aérien et mousseux. Incorporez la confiture d'airelles avec précaution. Fouettez la crème très ferme et réservez-en un peu pour la décoration. Incorporez délicatement le reste de crème au mélange d'oeufs. Versez cette préparation dans des ramequins ou dans un moule et mettez au congélateur pendant au moins 4 heures.

Sortez le parfait 5 ou 10 minutes avant de servir et garnissez de crème fouettée et de confiture d'airelles.



SYLT LINGON
Confiture d'airelles
400 g

3,95€

Soit 9,88€/kg