



Parfait glacé à la halva



Le halva est un dessert d'origine turque, que l'on retrouve en fait dans tout le bassin méditerranéen oriental. Les recettes de halva peuvent être très différentes : j'utilise ici du halva à base de pâte de sésame qui est sucré avec du sucre raffiné ou du miel, mais on trouve également un halva , plus moelleux, à base de farine ou de semoule de blé, sucrées également. On y trouve souvent inclus des pistaches, des amandes, des dattes ou d'autres fruits secs encore. Le halva est une confiserie très grasse, à consommer donc en petite quantité pour ne pas être écoeurante.

Ingrédients (pour 4 parfaits) :

- 100 g de halva
- 3 oeufs
- 1 briquette de crème fraîche 30 % MG (200 ml)
- 60 g de sucre
- quelques gouttes d'arôme de citron (ou zeste)

Préparation :

Placer la briquette de crème fraîche dans le freezer au moins une heure avant la préparation (on peut aussi placer le fouet et le bol dans le congélateur) : plus la crème sera froide, mieux elle montera en chantilly.

Battre la crème fraîche au fouet jusqu'à la monter en chantilly. On peut utiliser du fix-chantilly pour que la préparation tienne mieux.

Émietter la halva (éliminer les amandes ou les pistaches si elle en contient).

Fouetter 2 jaunes d'oeuf et un oeuf entier avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter ensuite la halva et le citron en continuant de fouetter.

Incorporer ensuite la crème chantilly délicatement.

Répartir la préparation dans des moules individuels en aluminium pour faciliter le démoulage.

Placer au congélateur au moins 2 H (on peut préparer ces desserts plusieurs jours à l'avance) et sortir au dernier moment, en démoulant chaque parfait sur une assiette individuelle.

Le 08 Novembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/11/08/index.html>