

Parfait au miel de la Biosfera Val Müstair

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 30 minutes

Temps de réfrigération: env. 3 heures

Ingrédients

- 3 jaunes d'œuf
- 80g de miel de fleurs
- 300g de crème fouettée

Préparation

- Battre vigoureusement les jaunes d'œuf et 60g de miel au bain-marie.
- Battre le mélange de miel à froid et incorporer délicatement la crème fouettée.
- Remplir des moules appropriés avec le mélange de parfait et les mettre au congélateur pendant 3 heures.
- Démouler le parfait, découper, arranger et garnir avec des fruits ou des baies.
- Verser le reste du miel en petits filets sur le parfait.

Autor

Roman Hohenegger
Hotel Landgasthof Staila
Via Maistra 20
7533 Fuldera im Val Müstair
www.hotel-staila.ch