Parfait glacé au floc de Gascogne

Bonjour à toutes et tous

Si vous avez envie de mettre une touche de Sud Ouest / du Gers dans vos desserts, vous êtes sur le bon site. Le Gers est souvent associé au canard et aux mets salés. Peu de spécialités sucrées sont connue : le chocolat n'est pas local, l'acceptation des légumineuses en dessert festif est nul (en tout cas du point de vue de mon Mari), le foie gras en dessert.. euh non.. et les agrumes ne sont pas encore cultivables ici (quoi que j'ai un petit Yuzu qui se porte comme un charme dans le coin méditerranéen du jardin…).

Si vous voulez un dessert Sud Ouest, le salut peut venir d'un des principaux alcools produit ici : **le Floc de Gascogne** ! Les desserts à l'alcool sont passées de mode depuis que les grands pâtissiers ont découvert les produits exotiques importés par avion (fruits de la passion, mangue, agrumes issus d'Asie, épices onéreuses) alors qu'ils étaient très usités « avant » pour parfumer les desserts en mode « local ». Rien que les crêpes au rhum, Mamamia. Dans les desserts parfumés à l'alcool, on peut trouver le sabayon (cf. wikipédia), préparation crémeuse servie chaude, mais aussi le ***parfait glacé*** , sorte de sabayon allégé avec des blancs d'œuf en neige puis glacé. L'idée d'un parfait glacé au Floc de Gascogne m'a de suite plu car c'est un dessert parfumé mais léger et parfait (sans jeux de mots) pour terminer un repas copieux.

J'ai trouvé une recette abordable sur « un déjeuner de soleil » , et l'ai ensuite adapté avec une touche de Gers : du floc de Gascogne à la place du rhum ou grand-marnier, quelques raisins secs marinés au floc pour la touche de mâche. La préparation n'est pas compliquée et se réalise à l'avance. A

la dégustation, sincèrement, c’est une petite bombe de gourmandise : C’est une glace crémeuse, légère, point trop sucrée. Le floc amène énormément de parfum, les raisins une pointe de sucre, et le tout a presque une saveur de *reviens-y (« mangez-moi », »mangez-moi », mangez-moi »…)*. Mon mari et moi le classons plus dans la catégorie des « desserts pour adulte » car la saveur peut être un peu difficile à appréhender par des (plus-si) petits-gourmands. Ces derniers préfèreront sans doute une bûche aux chocolat et mascarpone aux saveurs plus simples. Néanmoins, cela régalera les autres, surtout ceux qui préfèrent un dessert plus léger qu’une pâtisserie.

Voilà, c’est avec grand plaisir que je partage la recette avec vous. Si vous le tentez pour les fêtes, n’hésitez pas à le préparer quelques jours à l’avance, cela vous facilitera la tâche.Bon début de semaine !

- Parfait glacé -
au floc de gascogne
© Au Fil du Thym

Recette : Parfait glacé au floc de Gascogne

Saison de la recette: Toute l'année
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson: 5 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes / 6 parfaits (selon la taille de vos moules):

- 30 ml de floc de Gascogne
- 1 cuillerée à soupe d'armagnac
- 300 g de crème entière ((placée au réfrigérateur la veille))
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de raisins secs
- Pour la décoration en caramel : du sucre

Réalisation

Pour le parfait glacé

1. Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude.
2. Récupérez la crème froide puis fouettez-la jusqu'à ce qu'elle monte et forme un bec d'oiseau. Remettez-là au frais. (Note : si vous avez utilisé votre robot pâtissier, placez la crème dans un saladier, lessivez le bol/fouet du robot, et préparez le pour l'étape 3)
3. Dans une casserole à fond épais, placez les jaunes d'œufs, le sucre et les alcools. Portez à feu très doux et fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle double de

volume, blanchisse légèrement et prenne l’apparence d’une crème homogène (sabayon). Attention, cela prends son temps, il vous faut bien 5 bonnes minutes sans arrêter de fouetter (1).

4. Retirez du feu puis : soit vous continuez de fouetter jusqu’à tiédissement du sabayon.
5. soit vous versez la préparation dans le bol de votre robot de cuisine et activez le fouet jusqu’à tiédissement du sabayon
6. Incorporez la crème fouettée dans le sabayon jusqu’à disposer d’une crème onctueuse et homogène. Égouttez soigneusement les raisins secs, incorporez à la préparation puis mélangez pour les répartir.
7. Versez la préparation dans des moules à muffins (version individuelle) ou encore dans un moule à cake étroit (version familiale).
8. Réservez au congélateur au moins une demi journée.
9. Retirez le parfait glacé du congélateur quelques minutes avant de démouler et de servir. Accompagnez de macarons à l’ancienne si vous avez le temps de les réaliser

Décorations

1. Pour le jour J, n’hésitez pas à réaliser quelques petites décorations. Pour celles en photo : Préparez du caramel, puis sur une plaque de cuisson type silpat, formez des « traits » à l’aide d’une fourchette. Une fois refroidit, cassez les.
2. Préparez un caramel et plongez quelques noix/noisettes/amandes pour les enrober. Faites refroidir sur une plaque de cuisson type silpat.

Astuces

- (1) Lors de la préparation du sabayon, limitez au possible les interruptions du « fouettage » car le sabayon retombe très vite. A noter qu'il n'y a pas besoin d'y aller aussi vivement que pour la montée en neige de blancs d'œufs, donc modérez vos efforts pour tenir sur la durée.
- ***A l'avance:*** N'hésitez pas à préparer ces parfaits quelques jours à l'avance et réserver au congélateur. Dans ce pensez à filmer le dessus des moules pour éviter qu'ils ne prennent un « goût congélateur » ou les placer dans une boîte hermétique après qu'ils aient pris.
- *Variante :* Vous pouvez remplacer les alcools par du rhum, du grand marnier. Pour une version sans alcool, remplacez par du jus d'orange (en doublant les quantités)
- *Variante* : ajoutez des noix concassées torréfiées dans la préparation de sabayon
- *Plus joli :* Si vous en possédez, n'hésitez pas à faire prendre vos parfaits glacés dans des moules à petite brioche (en version individuelle) ou des moules à kouglof / bundt cake (version *familiale*). Ces formes seront plus décorée**s.**

Parfait glacé au floc de Gascogne