

Parfait à la vanille et aux amandes

Ingrédients pour 2 personnes : 60 g d'amandes pilées, 1 jaune d'œuf, 2 à 3 c.s. de sucre, gousse de vanille, 1,5 dl de demi-crème, 1 blanc d'œuf, 1 prise de sel, 2 oranges.



Préparation : rôtir légèrement les amandes dans une poêle à sec et les laisser refroidir. Fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, prélever les grains, les ajouter à l'appareil de même que deux tiers des amandes et bien mélanger le tout. Fouetter la crème et l'incorporer. Batre en neige ferme le blanc d'œuf additionné d'une prise de sel et l'incorporer délicatement à l'appareil. Remplir sans attendre de petits moules individuels et congeler. Trancher les oranges pelées et récupérer le jus. Disposer les rondelles d'oranges en couronne sur deux grandes assiettes et les arroser de jus. Sortir les moules du congélateur 20 minutes environ avant de servir, démouler au centre des assiettes et garnir du reste d'amandes rôties.