

# Distillerie du Centre

## Dessert



### Parfait glacé à la Gauloise Verte et fenouil confit



Par Pierre RULLIERE  
Restaurant LE COQ D'OR  
7 Place du Champ de Foire  
23130 CHENERAILLES

#### Ingrédients

*Pour le parfait glacé*

12 jaunes d'œufs	½ litre de lait
280 g de sucre	½ litre de crème fouettée
10 cl de liqueur La Gauloise verte	

*Pour la pâte sablée*

125 g de farine	75 g de beurre
50 g de sucre glace	25 g de poudre d'amande
35 g d'œuf battu	1 pincée de sel

*Pour le fenouil confit*

½ bulbe de fenouil	80 g de sucre
--------------------	---------------

*Pour la sauce d'accompagnement*

10 cl jus d'orange	1 feuille de gélatine
20 g de sucre	

#### Progression

*Le parfait à la Gauloise verte*

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes avec le sucre puis verser le lait bouillant dessus. Cuire comme une crème anglaise puis verser dans la cuve d'un batteur et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid. La crème doit former un « ruban ». Mélanger à la crème fouettée et y ajouter la Gauloise. Mouler dans des ramequins ou des moules coniques et réserver au congélateur 2 heures minimum.

*La pâte sablée*

Mélanger le sucre et la beurre de manière à obtenir une crème. Ajouter la farine et la poudre d'amande puis ajouter les œufs. Former une boule homogène et réserver au frais pendant au moins une heure.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et détailler des cercles de la taille des parfaits. Cuire à 165° pendant environ 10 mn.

*Le fenouil confit*

Porter à ébullition 12cl d'eau, ajouter le sucre. Eplucher et tailler finement le fenouil et le confire doucement dans le sirop

*La sauce*

Bouillir la moitié du jus d'orange avec le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine et le reste du jus d'orange. Réserver au frais. Mixer avant de servir.

#### Dressage

Démouler le parfait sur un sablé. Poser sur une assiette avec un petit bouquet de fenouil confit à côté et un cordon de sauce autour.