# Parfait aux épices et noix de coco

## Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de piments rouges 450g

## Ingrédients

1,5 l

- ½ l de crème fouettée non sucrée
- 50 g de santen
- 1 dl de jaune d'œuf
- 1 dl d'œuf
- 475 g de sucre
- 1 dl de Malibu
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 poignée d'éclats de coco grillés
- 1 gousse de vanille

## Méthode de préparation

Battre la crème fouettée jusqu'à obtenir l'épaisseur d'un yaourt. Faire cuire 225 g de sucre avec le Malibu pour en faire un mélange sirupeux. Mélanger entre-temps 250 g de sucre avec les graines d'une gousse de vanille avec l'oeuf et le jaune d'œuf. Battre au bain-marie jusqu'à 70°C. Dissoudre le santen et la purée de piment dedans. Après avoir atteint la température désirée, mixer à froid le mélange avec le sirop dans le robot culinaire. Malaxer la crème fouettée avec le mélange battu à froid, et incorporer les éclats de coco avec une spatule. Remplir les moules souhaités et les congeler. Les saupoudrer éventuellement d'éclats de noix de coco après les avoir versés dans les moules.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000