

# Parfait glacé pina colada

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 citron vert (ou 1 yuzu)
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de [noix](#) de coco râpée
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème liquide
- 1 cs de rhum blanc
- 8 feuilles de mélisse ou de menthe

Pour la sauce :

- 3 cs de marmelade de citron
- 1 citron vert
- 1 cs de rhum blanc

## Etapes de préparation

1 Portez 15 cl d'eau à ébullition avec le sucre en poudre et le zeste du [citron](#). Laissez frémir 2 min. Hors du feu, ajoutez les feuilles de mélisse ou de menthe. Laissez infuser 5 min, puis filtrez ce sirop.

2 Fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique dans un saladier au bain-marie. Incorporez peu à peu le sirop encore chaud, sans cesser de fouetter. Continuez à battre jusqu'à refroidissement. Parfumez de rhum et du jus du citron vert. Ajoutez la [noix de coco](#) râpée et mélangez.

3 Fouettez la crème liquide très froide en chantilly bien ferme avec le sucre vanillé. Incorporez-la à la préparation. Versez dans un moule à cake, de préférence en silicone. Réservez 6 h minimum au congélateur.

4 Pour la sauce, allongez la marmelade de 2 cs d'eau bouillante. Ajoutez le zeste râpé et le jus du citron vert, puis parfumez de rhum. Servez-la avec le parfait démoulé et coupé en tranches. Accompagnez de tranches d'ananas poêlées au beurre et flambées au rhum.

[Club 1 recette /pers](#)

