

# Semifreddo ou Parfait aux amandes



## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de crème liquide

3 œufs

100 g de sucre de canne

90 g de pâte d'amande

50 g d'amandes hachées

[www.yaamitalie.com](http://www.yaamitalie.com)

+41 (0) 77 50 62 415

## Préparation

Fouettez la crème avec 70 g de sucre de canne dans un bol. Séparez les jaunes d'œufs des blancs et fouettez les jaunes avec 30 g de sucre de canne jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Versez la pâte d'amande dans les jaunes d'œuf et bien mélangez. Si la crème devient trop dure, ajoutez quelques cuillères à soupe de crème.

Versez ce mélange dans le bol avec la crème et mélangez délicatement, jusqu'à ce qu'il devienne uniforme. Ajoutez les blancs d'œufs en remuant, de bas en haut, délicatement. Tapisser un moule avec un film en plastique et verser cette crème. Couvrir la surface avec les amandes hachées et mettre au congélateur jusqu'à ce qu'il se solidifie.

SIMPLE ET FACILE