

# Parfait glacé au Vin de Paille

*& cake à la pêche de vigne*

■ Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.

**INGRÉDIENTS**, 1 jaune d'œuf, 6 œufs, 25 cl de crème liquide, 100 g de sucre, 10 cl Vin de Paille, de la bouteille 37,5 cl, 150 g de sucre, 6 pêches de vigne, 15 g de miel de sapin, 225 g de farine, 5 g de levure chimique, 150 g de beurre fondu froid, 1 dl de lait entier.

1 Préparer le parfait Avec un fouet, blanchir deux œufs et le jaune avec le sucre. Faire épaissir sur le feu quelques minutes tout en remuant. Fouettez la crème liquide. Mélangez le tout avec le Vin de Paille. Préparez un moule et mettre du film alimentaire. Versez la préparation dans le moule. Mettre au congélateur au moins 24 h. 2 Faire le cake Mélangez la farine, la levure. Ajoutez le lait, 4 œufs, le sucre, le beurre fondu. Bien mélanger le tout. Épluchez les pêches de vigne et dénoyauter. Coupez en cube. Incorporez dans la pâte et bien mélanger. Prendre un moule à cake. Le graisser et le fariner. Versez la préparation dans le moule. Faire cuire dans un four à 180° pendant 60 min.



**!Vin conseillé :** Vin de Paille,  
à servir entre 4° et 8° C.

## Les accords parfaits

Offrez-lui le menu par les deux bouts : Dégustez sa douceur et sa volupté dès l'apéritif, puis avec un foie gras ou un magret aux épices. Il renforce aussi les fromages à pâte persillée et les desserts confits. Et avec le chocolat, il est fondant !

