

## IRISH COFFEE PARFAIT

### *INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :*

- > 3 jaunes d'oeufs
- > 100 gr de sucre semoule
- > 3,5 dl de crème
- > 2 c à s de café soluble
- > 1dl de whisky
- > 4 grains de café en chocolat

1. Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre 10 minutes de manière à obtenir une masse homogène
2. Battez 2,5 dl de crème avec le café soluble. A l'aide d'une spatule, incorporez cette crème et le whisky aux oeufs. Versez cette préparation dans 4 coupes et placez-les 3 heures environ au congélateur.
3. Battez le reste de la crème et versez-la sur les coupes. Décorez d'un grain de café en chocolat.