Parfait au vin cuit

-

Pour 4 personnes

Préparation : congélation
180 min + 15 min

Ingrédients

- 2 œufs
- 5 cuill. à soupe de sucre
- 3 cuill. à soupe de vin cuit
- 2 dl de crème fouettée

Préparation

Battre ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le vin cuit, la crème fouettée et les blancs battus en neige ferme.
Dresser dans un moule à cake tapissé d'un papier film et mettre quelques heures au congélateur.