

## Parfait aux Pruneaux et à l'Armagnac

Pour 1 litre de crème fraîche (env. 33 ramequins blancs) ou  
3 moules à cake  
500g pruneaux dénoyautés  
130 ml d'Armagnac  
250 g de sucre glace  
8 œufs

2 ou 3 jours avant, mixer dans un robot les pruneaux avec l'armagnac. Laissez ce mélange au frigo.

Séparer les blancs des jaunes et mettre les jaunes dans un saladier avec 2 tiers du sucre glace. Ajouter les pruneaux.

Monter la crème fraîche en chantilly avec l'autre tiers du sucre glace. Réserver au frigo.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer doucement les blancs en neige & la chantilly avec le mélange des pruneaux & armagnac

Mettre soit dans des ramequins, soit dans moule à cake/gâteau si vous voulez faire des tranches. Mettre au congélateur au moins la veille pour le lendemain. Sortir quelques minutes avant de servir et présenter avec un pruneau dessus pour le contraste ou tout autre décoration à votre goût.

Bon appétit !