 **Parfait glacé au pain d'épices**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/parfait-glace-au-pain-depices-p1160329-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands (1)**

**Le parfait au pain d'épices :**

**- 100 g de** [**pain d'épices**](https://recettes.de/pain-d-epice)  
**- 250 g de crème fleurette**  
**- 2** [**jaunes d’œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf)  
**- 25 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 50 g de sucre**

**Une petite plaque à four**  
**Un thermomètre de cuisson  
Empreintes pyramides (2)**  
**Préchauffage du four à 120°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

J'ai préparé mon [**pain d'épices**](http://croquantfondantgourmand.com/pain-d-epices/) c'est tellement facile à faire et tellement meilleur!.  
Couper des tranches et les déposer sur un plat.  
Les faire durcir au four pendant 10 minutes.  
Laisser refroidir puis les mixer en poudre fine.  
Monter la crème en chantilly, [**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Réserver au frais.  
Battre les jaunes dans un petit saladier.  
Déposer le sucre et le miel dans une casserole et chauffer jusqu'à 119°C.  
Verser le sirop en filet sur les jaunes d'œufs tout en fouettant pour que  
la préparation devienne mousseuse et refroidisse.  
Mélanger délicatement cette préparation avec la crème fouettée et la poudre de pain d'épices.  
Répartir la préparation dans les empreintes et lisser la surface.  
Déposer au congélateur pendant plusieurs heures.

**Le dressage :**

**- 3** [**oranges**](https://recettes.de/orange)  
**- 8 tranches de pain d'épices**

Peler les oranges à vif.  
Prélever les suprêmes.  
Tailler les tranches de pain d'épices à la dimension de la base des empreintes   
Démouler les parfaits et les déposer sur le pain d'épices.  
Décorer avec les suprêmes d'orange.  
Servir immédiatement.