Parfe Aux Poires

Armutlu Parfe

3 tasses de lait
Une demi-tasse d'amidon de blé
¾ tasse de sucre granulé
1 œuf
1 tasse de poire râpée
Zeste d'un demi-citron
1 pincée de sel

Mettez dans une casserole non-aluminium, du lait froid, de l'amidon de blé, du sucre et du jaune d'œuf. Puis mélangez l'ensemble avant de mettre au four.
Mettez la casserole à moyenne température, laissez cuire en mélangeant régulièrement. Retirez du four quand elle devient solide.
Fouettez du blanc d'œuf avec une pincée de sel jusqu'à qu'elle devient de la mousse.
Rajoutez dans le muhallebi tiède, du zeste de poire et d'orange râpé. Mélangez puis rajoutez le blanc d'œuf en forme de mousse.
Mouillez 4 petits bol. Mettez le mélange dans les bols. Mettez au congélateur.
Laissez reposer une nuit puis retirez du congélateur. Retournez le bol sur une assiette.
Attendez que le mélange tombe sur l'assiette tout seul sans intervenir. (15-20 minutes)
Selon votre volonté vous pouvez décorer avec de la noix de coco ou des noisettes battues.

N-B: Vous pouvez préparer avec des pommes.