



# PARFAIT MANDEL CAMEL AUX MYRTILLES

**Préparation:** 50 minutes

**Temps de réfrigération/congélation:** Placer la pâte au frais pendant la nuit et laisser le parfait congeler pendant la nuit

## Ingrédients

- env. 360g de myrtilles
- env. 200g de sucre (ou à volonté)
- 400g de crème entière
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 paquet de biscuits Kambly Mandelcaramel

## Préparation

1. Mélanger les myrtilles, le sucre et l'eau dans une grande casserole et porter à ébullition.
2. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que le sucre fonde et que les fruits soient ramollis.
3. Passer le mélange dans un bol à travers une passoire fine et jeter la pulpe.
4. Ajouter la crème entière. Couvrir et réserver au réfrigérateur toute la nuit.
5. Verser la préparation de crème glacée dans une machine à glace et congeler conformément aux instructions du fabricant.
6. Recouvrir un récipient rectangulaire ou un moule à cake de film alimentaire. Verser la moitié de la crème glacée et recouvrir de biscuits caramel-amande.
7. Répartir le reste de crème glacée sur les biscuits et ajouter encore une couche de biscuits par-dessus.
8. Congeler le parfait pendant la nuit.
9. Couper en tranches et dresser juste avant de servir.

