

Soufflé glacé au Grand Marnier

- Monter 1litre de crème liquide en chantilly (pas trop serré), débarrasser dans un saladier.
- Mettre à part 8 jaunes d'œuf et 150g de sucre. Faire blanchir au batteur jusqu'à obtenir un sabayon léger.
- Monter 8 blancs d'œuf et ensuite ajouter 200g de sucre.
- Ajouter le sabayon et la crème chantilly, verser 10cl de Grand Marnier. Mélanger avec une maryse délicatement.
- Mettre dans une poche à douille, dresser dans les verrines ou autres. Congeler pendant 2h. Déguster et apprécier.

Très simple à réaliser chez vous !

Patrick FILLINGER
Restaurant Les Écuries de l'Aube

