

SOUFFLE GLACE

(Au marc de champagne, 10 à 12 personnes)



INGREDIENTS :

- 5 jaunes d'œufs
- 5 œufs entiers
- 300g de sucre
- 1 /2 L de crème fraîche
- 3 cuillérées à soupe de marc de champagne
- 1 paquet ½ de biscuits roses de Reims

PREPARATION :

Monter la crème (comme une chantilly), incorporer le marc et garder au frigo.

Mélanger les jaunes, les œufs, le sucre et fouetter le tout vivement jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et blanchâtre, incorporé délicatement à la crème montée, dresser aussitôt et passer au froid négatif.

DRESSAGE : (Trois procédés au choix).

1. Tout simplement dans un ramequin, mettre cette mousse avec du biscuit (légèrement sirupé) au milieu.
2. Selon le principe d'une charlotte avec des biscuits à la cuillère ou de Reims accolés contre un cercle et garni de mousse au centre.
3. Prendre des ramequins, une feuille de papier style machine à écrire. Disposer les ramequins sur une plaque, mettre la feuille de papier autour du ramequin de manière à rehausser le moule, fixer la feuille avec du scotch, garnir ensuite le moule à moitié, mettre de la génoise sirupée et regarnir de mousse jusqu'à une hauteur de 1/3 supérieure à celle du moule lui-même. Après une bonne prise au congélateur, ôter la feuille de papier et vous obtiendrez un soufflé également.

DECORATION :

Saupoudrer de sucre glace et mettre un bigarreau rouge confit ou autre pour décorer.