

Soufflé glacé à la Mandarine

Nombre de personnes: 4 à 6

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de repos : 3 heures

Ingrédients:

- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 60 g de sucre semoule
- 4 cl (pax plus) de Mandarine Napoléon
- 20 cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel

Garniture

- Quelques framboises fraîches
- 6 c à soupe de coulis de framboises
- 1 c à café de cacao
- Biscuits (type cigarettes russe feuilletées)

Recette:

- Battez ensemble les 3 jaunes d'œufs, le sucre et l'alcool de Mandarine jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Montez les blancs en neige avec le sel.
- Montez la crème en chantilly.
- Incorporez l'un puis l'autre à la préparation aux œufs.
- Placez dans chaque ramequin (tasse à cappuccino) un film plastique qui servira lors du démoulage.
- Versez la préparation dans les ramequins et réservez 3 heures au surgélateur.
- Au moment de servir, démoulez les soufflés sur des assiettes individuelles et garnissez de cacao sur le dessus du soufflé, d'un peu de coulis de framboise et de fruits frais.
- Accompagnez d'un biscuit feuilleté.