

Soufflés Glacés aux Fruits Rouges

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FRAISES	250g
- FRAMBOISES	250g
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	175g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- CHOCOLAT BLANC	pour la déco

Recette:

- Mixez les fruits lavés et égouttés.
- Passez la purée obtenue à travers une étamine.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec 150g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre restant en pluie lorsque le blanc commence à prendre. Fouettez jusqu'à ce que la meringue soit brillante.
- Incorporez la purée de fruits aux jaunes sucrés. Mélangez.
- Ajoutez délicatement les blancs en neige.
- Montez la crème en chantilly.
- Incorporez-la délicatement.
- Montage : disposez une bande de papier sulfurisé le long des parois intérieures de chaque petite tasse en les faisant dépasser de 3 cm.
- Versez la préparation dans les récipients ainsi préparés et laissez prendre au congélateur pendant 6 heures.
- Au moment de servir, sortez les soufflés du congélateur, attendez 10 à 12 minutes puis retirez le papier sulfurisé et décorez de copeaux de chocolat blanc.

