



SOUFFLÉ GLACÉ MITTERRAND

Ingrédients
(Pour 6 personnes)

3 oeufs
100 g de sucre
2,5 dl de crème à 35%
0,5 dl d'absinthe du
Val-de-Travers

Préparation:

Préparer les moules en chemisant la partie supérieure et laisser dépasser le papier sulfurisé de 2 cm environ. Faire tenir avec un élastique.

Battre les oeufs et le sucre dans un saladier. Fouetter jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse sur un bain-marie à 67°C.

Refroidir sur de l'eau glacée ou de la glace.

Battre la crème en chantilly.

Ajouter la crème au sabayon avec l'absinthe et remuer délicatement.

Remplir les moules en laissant dépasser la masse de 1,5 cm.

Placer au congélateur une nuit.

Sortir du congélateur 5 minutes avant de servir. Enlever le papier et saupoudrer le soufflé de poudre de cacao. Déguster sans attendre.

Variante

Faire un petit trou sur le soufflé et y verser un peu d'absinthe pour obtenir un goût plus relevé.