

« Soufflé glacé au grand Marnier »

- Le biscuit dacquoise

Monter 4 œufs entiers et émulsionner

Ajouter 150 gr de poudre d'amandes ainsi que 150 gr de sucre glace

Et 40 gr de farine

Monter 4 blancs d'œufs avec 20 gr de sucre semoule

Incorporer les deux recettes et ajouter 30 gr de beurre fondu

Ajouter quelques brisures de noix ou noisettes. Cuire au four

- L'appareil grand Marnier

Monter 6 jaunes d'œufs avec 150 gr de sirop (75 gr d'eau + 75 gr de sucre)

Monter 3 blancs d'œufs avec 15 gr de sucre.

Monter 900 gr de crème fouettée.

Mélanger les 3 préparations délicatement et y ajouter 200 gr de Grand Marnier

Laisser reposer 5 heures au congélateur.

Recette proposée par :

Charles Vincent

Le Chamagnon

236 rue Claude Gelée

88130 Chamagne

03 29 38 14 74