

# Soufflé glacé au Cointreau

• Nombre de personnes : 8 personnes • Difficulté : Élaborée • Temps de préparation : 1h30



## Ingrédients :

- 25 cl crème liquide
- 4 œufs
- 225 g sucre semoule
- 5 cl Cointreau



RESTAURANT LA PAILLOTE  
49140 VILLEVEQUE

## Préparation :

- Prendre 8 ramequins, les entourer d'une bande de papier sulfurisé de 10 cm de largeur et d'une longueur supérieure de 4 cm à la circonférence des ramequins ; mettre un élastique pour tenir la bande de papier autour de chaque ramequin.
- Fouetter la crème liquide froide puis réserver au frais.
- Cuire 100 g de sucre à 118° puis verser en petit filet sur les 4 jaunes d'œufs tout en fouettant jusqu'à complet refroidissement.
- Faire une meringue italienne avec le sucre restant et les 4 blancs d'œufs,

c'est-à-dire faire un sucre cuit à 118°, verser sur les blancs tout en fouettant jusqu'à complet refroidissement.

- Mélanger le Cointreau à la préparation n° 2, puis ajouter la préparation n° 3
- Mélanger délicatement puis ajouter la préparation n° 1.
- Garnir les moules 4 à 5 cm au-dessus du bord.
- Mettre au congélateur au minimum 4 h.
- Enlever les bandes de papier avant de servir.

## Conseil du Sommelier

Un Coteaux du Layon Beaulieu frais à la douceur subtile accompagnera ce dessert très angevin.

## Astuce du Chef

Utiliser un thermomètre à sucre pour les sucres cuits