



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Soufflé glacé au Calvados Château du Breuil :



Ingrédients pour 6 personnes :

- * 3 oeufs entiers
- * 200 gr de sucre semoule
- * 300 gr de crème liquide
- * 4 cl de Calvados Château du Breuil

Au préalable, disposer les ramequins à soufflé en porcelaine au congélateur.

- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

- Dans un récipient, cuire 100 gr de sucre à 115° avec un peu d'eau, fouetter trois jaunes jusqu'au blanchiment de ceux-ci puis verser le sucre cuit jusqu'à refroidissement total de la masse.

- Dans un récipient, cuire 100 gr de sucre à 121° avec un peu d'eau, puis verser sur les 3 blancs d'oeufs montés en neige, et fouetter jusqu'à refroidissement total de la meringue ainsi obtenue.

- Dans un autre récipient, fouetter la crème liquide en chantilly (non sucrée).
- Enfin, mélanger délicatement à la spatule les 3 préparations en y ajoutant le Calvados Château du Breuil, puis mouler dans les ramequins qui auront été surmontés d'un cercle de papier sulfurisé ou aluminium afin de créer la surépaisseur du soufflé.
- Décorer avec de fine lamelles de pommes (Granny).
- Le petit plus : au moment de servir, faire un petit puits au milieu du soufflé et y verser un peu de Calvados Château du Breuil.

Bon appétit