

SOUFFLE GLACE AUX FRAISES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500 G de fraises (fonctionne aussi avec d'autres fruits)
- 160 G de sucre
- 30 Cl de crème fraîche liquide à 30% ou de brebis
- 4 Œufs
- 15 Cl d'eau
- 1 Citron
- 2 Feuilles de gélatine
- Papier cuisson juste pour faire tenir votre soufflé glacé

Préparation de la recette :

1. Dans une casserole, portez à ébullition pendant 3 minutes l'eau, le sucre pour faire un sirop.
2. Mixez les autres en purée, ajoutez-y le jus du citron.
3. Prélevez les 4 blancs d'œufs et battez-les en neige.
4. Ajoutez deux cuillères à soupe d'eau à la gélatine pour la dissoudre et versez hors du feu dans le sirop en mélangeant.
5. Versez en filet le sirop sur les blancs en neige en continuant à battre.
6. Battez la crème liquide pour obtenir une crème fouettée.
7. Ajoutez-la à la purée de fraises en mélangeant délicatement à l'aide d'une marquise.
8. Ajoutez ensuite en plusieurs fois les blancs d'œufs toujours délicatement à l'aide d'une marquise.
9. Pour finir, versez la préparation dans des récipients individuels que vous aurez chemisés dans le haut avec du papier cuisson en double couche, pour permettre d'avoir un effet "soufflé" avec la préparation.
10. Placez au congélateur au minimum deux heures.
11. Sortez les soufflés, enlevez le papier sulfurisé et décorez avec quelques fraises avant de déguster

C'est tout simplement une tuerie un super régal glacé

