

Soufflé Glacé à l'Orange



Ingrédients:

6 oeufs

150 gr de sucre

4 dl de crème entière

1 dl de Lie à l'Orange

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre assez longtemps, (environ 10 minutes).

Battre la crème très ferme.

Battre ensuite les blancs d'œufs en neige.

Mélanger délicatement la Lie à l'Orange avec la crème. Puis verser gentiment

la crème sur les jaunes et les blancs d'œufs, remuer doucement et verser cette préparation dans un moule de 22 ou 24 cm de diamètre.

Il sera plus facile de démouler dans un moule à tourte à fond amovible.

Mettre immédiatement à congeler au minimum 12 heures.

Avant de servir, vous pouvez saupoudrer légèrement le soufflé de cacao.

MAURICE

NEYROUD

VIGNERON-ENCAVEUR



tel. 079 637 75 81
www.neyroud-vins.ch