

# *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