

Le soufflé glacé aux marrons

Ingrédients (pour 6 personnes)

8 jaunes d'œufs
150 g de sucre
250 g de crème de marrons
500 g de crème à battre
50 g d'eau
15 cl de whisky de qualité

Préparation (24 heures à l'avance)

Mélanger l'eau et le sucre puis les amener à ébullition et verser ce liquide brûlant sur les jaunes d'œufs en fouettant vigoureusement jusqu'à complet refroidissement, de façon à obtenir une sorte de sabayon léger et moussant. Incorporer délicatement un tiers de cet appareil à la crème de marrons. Quand la masse atteint une consistance homogène, ajouter le reste du sabayon.



Fouetter la crème (sans sucre) et la mélanger doucement, avec le whisky, à l'appareil. Verser le tout dans un moule à soufflé préalablement «chemisé» de papier alimentaire. Laisser prendre au congélateur (24 heures au minimum).

Démouler et servir en dernière minute, accompagné d'une sauce au chocolat (chaude ou froide).