



## Soufflé glacé au Grand Marnier

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de repos : 3 heures

Temps de cuisson : aucun

Recette pour 8 personnes :

---

### Ingrédients :

6 jaunes d'œufs  
1 œuf  
0,5 l de crème fleurette  
5 cl de Grand Marnier  
200 g de sucre semoule  
40 g de pralin  
8 brins de groseilles

---

### Préparation :

- . Battre les jaunes et l'œuf au batteur énergiquement.
- . Faire un sirop au grand boulet. Incorporer le Grand Marnier.
- . Ajouter ce sirop très chaud sur les œufs et remuer sans cesse énergiquement jusqu'au refroidissement.
- . Mettre le cul de poule au congélateur.
- . Monter la crème au fouet dans le cul de poule. L'incorporer à l'appareil.
- . Verser cette préparation dans chaque ramequin entouré de papier de cuisson (veiller à ce que le papier dépasse d'1,5 cm en hauteur).
- . Mettre au congélateur pendant au moins 3 heures.
- . Une fois que l'appareil est pris verser au-dessus le pralin et retirer le papier de cuisson.

### Présentation :

- . Poser le ramequin au centre dans une assiette et le cordon de coulis autour.
- . Mettre une feuille de menthe et un brin de groseilles.