

SOUFFLE GLACE AUX FRAMBOISES

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

450g de framboises

200g de sucre en poudre

25 cl de crème liquide

4 blancs d'œufs

1 c à s de citron

Quelques feuilles de menthe



Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min

Repos : 6 heures

Dans un mixeur, mixez les framboises avec 50g de sucre et le jus de citron. Passez au chinois si vous ne voulez pas des grains. Réservez.

Au fouet ou avec un batteur électrique, montez la crème en chantilly et réservez la tout de suite au réfrigérateur.

Dans une casserole, verrez 10cl d'eau avec le reste du sucre (150g) et portez à ébullition tout en remuant. Eteignez le feu au bout de 5 minutes d'ébullition.

Montez les blancs en neige et quand ils commencent à devenir fermes, versez doucement le sirop bouillant sur les blancs tout en continuant de battre jusqu'à ce que la préparation soit froide.

Incorporez la moitié du coulis de framboises dans la chantilly et l'autre moitié dans les blancs en neige. Mélangez ensuite les 2 préparations ensemble.

Dans un moule à soufflé, disposez une feuille de papier sulfurisé (ce n'est pas grave si le papier dépasse du moule). Remplissez le moule à soufflé de mousse et réservez au congélateur pendant 6 heures.

Sortez le moule du congélateur au dernier moment et savourez !