Soufflé glacé aux poires

Cyril Lignac

50 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 3 poires épluchées et coupées en cubes
- 33cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 2 blancs d'œuf
- 5cl de miel
- Le jus d'1 citron jaune
- 125g + 60g de sucre
- 100g de Gavottes émiettées
- 125g de pralin (noisettes caramélisées)
- LES USTENSILES :
- 1 sauteuse + 1 mixeur + 1 saladier + 1 spatule + 1 maryse + 1 saladier de glaçons
- 1 saladier bien froid + 1 batteur à main + 1 maryse + 1 fouet
- 1 saladier
- 4 verres de 7cm de diamètre sur 7cm de haut
- 4 bandes de papier sulfurisé de 2cm de haut sur 26,5cm de long

•1.

Entourez 4 verres ou ramequins de bandes de papier sulfurisé de 2cm de haut sur 26,5cm de long. Scotchez-les. Déposez-les au frais.

•2.

Dans une sauteuse, versez le miel et le jus de citron, ajoutez les poires. Laissez cuire 10 minutes. Mixez la préparation au mixeur plongeant. Versez-la dans un saladier que vous aurez, au préalable, déposé dans un second saladier de glaçons.

•3.

Dans un saladier froid, montez la crème liquide avec les 125g de sucre et la pulpe de vanille en chantilly. Montez les blancs avec les 60g de sucre. Mélangez délicatement à l'aide de la maryse la crème chantilly et les blancs montés, puis ajoutez la purée de poires.

•4.

Dans les verres, versez la crème, une couche de biscuits émiettés et ajoutez une couche de crème jusqu'aux bords des papiers. Mettez au congélateur au minimum 3h. Sortez les soufflés 1h avant de les servir, retirez les bandes de papier sulfurisé, parsemez de pralin.