Soufflé glacé aux poires au Speculoos Lotus



Original Speculoos Lotus concassé



Ingrédients pour 4 pers :

- 3 œufs
- 3 poires Durondeau
- 50 g de sucre en poudre
- 3,5 dl de crème fraiche fouettable
- 100 g de concassé de Speculoos Lotus

Temps de préparation:

- 30 min

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et travailler ces derniers au fouet avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Fouetter la crème fraiche en chantilly.
3. Monter les blancs en neige ferme en leur ajoutant le sucre glace.
4. Peler les poires, couper et mixer en fine purée.
5. Rajouter les jaunes d'œufs battus, puis la chantilly.
6. Terminer en ajoutant délicatement les blancs d'œufs.
7. Découper 4 bandes de papier alu d'environ 12 cm de large. Plier en 2 et fixer autour de 4 petits ramequins, à l'aide de ruban adhésif. Le papier alu doit dépasser du bord du ramequin d'environ 3 cm.
8. Garnir le fond des ramequins de concassé de Speculoos Lotus.
9. Verser la préparation dans les ramequins, en dépassant le bord de 1 ou 2 cm. Faire prendre toute une nuit au congélateur.
10. Une demi heure avant de servir, mettre les ramequins au réfrigérateur. Enlever le papier alu au moment de servir.
11. Saupoudrer les desserts de concassé de Speculoos Lotus.

Lotus Bakeries France – Place du Château - BP50125 – 59559 Comines Cx –
Tél : 03 20 39 34 37– Fax : 03 20 39 45 62 Mail : contactcooh@lotusbakeries.com