

SOUFFLES IRLANDAIS GLACES

Ingrédients :

200 gr de chocolat noir à pâtisserie

50 gr de beurre doux

4 jaunes d'œufs

50 gr de sucre glace

3 c à s de whisky

25 cl de crème fleurette entière

Préparation

1) Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie

2) Faire mousser les jaunes d'œuf avec le sucre

3) Incorporer le chocolat fondu, ajouter le whisky

4) Fouetter la crème fleurette en chantilly, incorporer délicatement à l'appareil

5) Placer au congélateur 6 heures minimum

6) Sortez les soufflés 10 minutes avant dégustation

