

Marianne Rohrer / Yann Klauser

Soufflé glacé à l'Absinthe et Bricelets à l'Absinthe

Soufflé glacé à l'Absinthe

Env. 25 à 35 portions

2dl vin blanc (Chasselas neuchâtelois)
400gr sucre
10 jaunes d'œufs
5 œufs
1l crème 35%
1dl Absinthe du Val-de-Travers

Bricelets à l'Absinthe

120 gr farine
100 gr sucre
50gr beurre mou
2cc anis
1 pincée de sel
1.5dl lait
0.5dl crème 35%
0.5 œuf
6cl Absinthe du Val-de-Travers
Mélanger tous les ingrédients et cuire dans un four à bricelets traditionnel.

Soufflé à l'Absinthe

Chauffer le sucre avec le vin blanc
Battre les œufs avec le sirop env. 15 minutes
Ajouter délicatement la crème fouettée
Ajouter l'absinthe
Bien mélanger
Remplir les moules préalablement chemisés d'un papier pâtisserie pour pouvoir faire déborder la préparation et donner l'effet soufflé
Congeler minimum 12h.

Bricelets à l'Absinthe

Mélanger tous les ingrédients et cuire dans un four à bricelets traditionnel.

Bon appétit !

Les Six - Communes
Rue centrale 1
CH - 2112 Môtiers
T +41 32 861 20 00

www.sixcommunes.ch



Les Six-Communes / Maison de l'Absinthe
2112 Môtiers