

Soufflé glacé aux pommes et spéculos



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Crème liquide entière	~
250 g	Garniture pomme-caramel en seau 2 kg	0087773
1	Lait entier	~
1	Pot de crème biscuit spéculoos en boîte 720 g ALSA	0013813
100 g	Speculoos concassés en sachet 750 g LOTUS	0012598

Étapes de préparation

- 1 Chemiser tous vos ramequins avec du papier sulfurisé en laissant dépasser 4 cm au dessus du ramequin.
- 2 Réaliser l'appareil à pot de crème en mettant à frémir la crème liquide et le lait. Ajouter ensuite la préparation ALSA à ce mélange.
- 3 Mélanger à cette préparation la garniture pomme tatin.
- 4 Garnir les ramequins de ce mélange jusqu'au bord du papier sulfurisé.
- 5 Réserver les soufflés au congélateur 12 heures.
- 6 Dresser les ramequins en enlevant le papier sulfurisé et disposer le spéculoos concassé par dessus.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut AOC en bouteille 75 cl CHARLES DE NOZIAN