



SOUFFLE GLACE AUX PRALINES ET MATCHA



Pour 6 personnes

Le soufflé glacé :

6 œufs
50 cl de crème
150 gr de pralines roses
140 gr de sucre

La crème anglaise au thé matcha :

30 cl de lait
60 gr de sucre
3 jaunes d'œufs
2 càc de thé matcha

Pour le soufflé glacé :

Broyer les pralines au mixer.

Au bain-marie, fouetter les œufs et le sucre de façon à obtenir un mélange homogène. On doit obtenir le "ruban". Y ajouter les pralines mixées.

Monter le crème en chantilly. L'incorporer au mélange précédent.

Réserver la préparation dans un bac en plastique au congélateur pendant au moins une nuit.

La crème anglaise au thé matcha :

Le lendemain, préparer une crème anglaise avec les ingrédients prévus, laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au moment du service.

Dans le fond de l'assiette, mettre un peu de crème anglaise et poser une belle quenelle de soufflé glacé au milieu.