

Soufflé glacé aux framboises

Pour 4 personnes.

500 g de framboises (selon la saison, fraîches ou surgelées), 300 g de fromage blanc à 0 % de matières grasses en faisselle, 2 c à soupe de jus de citron, 4 feuilles de gélatine (4 x 4 g), 2 blancs d'œufs, 3 c à soupe d'édulcorant.

Faire ramollir les quatre feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Passer les framboises au mixer avec 2 c à soupe d'eau et le jus de citron. Filtrer le coulis et incorporer l'édulcorant.

Egoutter la gélatine en la pressant dans les doigts. La remettre dans une casserole avec 2 c de coulis. Faire chauffer pendant 2 mn à feu doux, tout en remuant, jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute, puis incorporer le tout au coulis.

Mélanger ensuite le fromage blanc battu (il ne doit pas être trop froid, sinon la gélatine formerait des grumeaux) avec la purée de framboises. Incorporer ensuite délicatement les blancs d'œufs, préalablement montés en neige ferme.

Verser cette préparation dans un moule à soufflé et la faire prendre pendant 3 heures environ au congélateur. Le soufflé est encore meilleur s'il n'est pas complètement glacé et s'il a la consistance d'une mousse.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.