SOUFFLES GLACES MENTHE-CHOCOLAT

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de repos : 1 nuit
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

30 cl de crème liquide entière bien froide
10 cl de lait entier
40 g de feuilles de menthe
2 œufs
15 g + 90 g de sucre
160 g de chocolat noir corsé
60 g de Get 27

Portez 10 cl de crème et le lait à frémissements. Ajoutez 40 g de feuilles de menthe, couvrez et laissez infuser 30 min.

Pendant ce temps, fouettez 20 cl de crème bien froide au batteur jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme. Gardez au réfrigérateur pendant la préparation du reste.

Entourez 6 ramequins de 7 cm de diamètre de papier sulfurisé en le faisant dépasser de 3 cm, fixez avec des élastiques.

Concassez le chocolat au couteau et mettez-le dans un saladier. Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Mettez les jaunes dans un petit saladier avec 15 g de sucre et fouettez. Filtrez le mélange lait et crème et ajoutez le Get 27. Portez à ébullition, versez sur les jaunes d'œuf en fouettant. Reversez dans la casserole, reportez sur le feu et sans cesser de fouetter pendant 1 à 2 min. jusqu'à ce que la texture soit nappante.
Versez sur le chocolat haché et mélangez. Versez les blancs d'œufs avec 90 g de sucre dans un saladier et mettez-le au bain-marie sur une casserole d'eau bouillante. Mélangez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit vraiment chaud au contact du doigt, puis retirez le saladier du bain-marie et fouettez au batteur jusqu'à obtenir une meringue ferme et brillante. Incorporez la meringue en plusieurs fois au mélange chocolaté. Ajoutez alors la crème fouettée en mélangeant délicatement. Versez la préparation dans les ramequins puis mettez au congélateur pour 1 nuit minimum. 10 minutes avant de servir, ôtez le papier des ramequins, puis décorez la surface de feuilles de menthe et servez.

Astuce : si vous en avez un, utilisez votre thermomètre de cuisine : la crème à la menthe doit atteindre 82°C, et les blancs d'œuf 60°C. Pour un parfum encore plus prononcé, ajoutez quelques gouttes d'extrait de menthe glaciale.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel