



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉS

Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

Soufflé à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

- Mélanger 3 jaunes d'oeuf, 30g de sucre et 60g de crème fraîche épaisse.
- Mélanger la meringue française, et le mélange jaune + sucre + crème.
- Ajouter 7,5g d'alcool de Verveine Artisanale.
- Beurrer 2 fois le ramequin, et garnir 9/10.
- Cuisson 170°C dans le four ventilé environ 8 – 10min.

INGRÉDIENTS

Alcool de Verveine Artisanale 77°	7,5 g
Jaunes d'oeuf	3
Blanc d'oeuf	90 g
Sucre	84 g
Crème fraîche épaisse	60 g
Soufflé base	45 g