



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