

Soufflé glacé à l'Absinthe et Bricelets à l'Absinthe



Marianne Rohrer / Yann Klauser

Les Six-Communes / Maison de l'Absinthe
2112 Môtiers



Marianne Rohrer

Age non communiqué...galanterie oblige !
Apprentissage de cuisinière à Winterthur
Ecole hôtelière de Lucerne
Gérante de l'Hôtel du Chasseron avec son mari Pierre-Alain
Et maintenant depuis 12 ans à l'Hôtel des Six-Communes à Môtiers

Yann Klauser

40 ans
Apprentissage de cuisinier au Poisson à Auvernier
Cuisinier au Chasseron pour les Rohrer's
Ecole Hôtelière de Lausanne
Responsable des banquets et séminaires à l'Hôtel Beau-Rivage Neuchâtel
10 ans directeur du Centre Sportif du Val-de-Travers
Aujourd'hui chef de projet pour créer une Maison de l'Absinthe à Môtiers
www.sixcommunes.ch

INGRÉDIENTS

Soufflé glacé à l'Absinthe

Env. 25 à 35 portions

PRÉPARATION

Soufflé à l'Absinthe

Chauffer le sucre avec le vin blanc

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Soufflé glacé à l'Absinthe et Bricelets à l'Absinthe



2dl vin blanc (Chasselas neuchâtelois)
400gr sucre
10 jaunes d'œufs
5 œufs
1l crème 35%
1dl Absinthe du Val-de-Travers

Bricelets à l'Absinthe

120 gr farine
100 gr sucre
50gr beurre mou
2cc anis
1 pincée de sel
1.5dl lait
0.5dl crème 35%
0.5 œuf
6cl Absinthe du Val-de-Travers
Mélanger tous les ingrédients et cuire dans un four à bricelets traditionnel.

Battre les œufs avec le sirop env. 15 minutes
Ajouter délicatement la crème fouettée
Ajouter l'absinthe
Bien mélanger
Remplir les moules préalablement chemisés d'un papier pâtisserie pour pouvoir faire déborder la préparation et donner l'effet soufflé
Congeler minimum 12h.

Bricelets à l'Absinthe

Mélanger tous les ingrédients et cuire dans un four à bricelets traditionnel.

Bon appétit !

Les Six - Communes
Rue centrale 1
CH - 2112 Môtiers
T +41 32 861 20 00

www.sixcommunes.ch

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

