

# 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

Âge 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](http://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](http://www.sixcommunes.ch)

Bonne dégustation !

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

