



Saison 2 - Épisode 09 · Soufflé au Grand Marnier

Dessert pour 6 personnes

Pour la crème pâtissière

- Lait 1/2 écrémé : 25 cl
- Jaune(s) d'œuf(s) : 2 pièce(s)
- Farine de blé : 30 g
- Féculé de maïs : 10 g
- Sucre en poudre : 50 g
- Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s)

Pour la finition

- Blanc(s) d'œuf(s) : 90 g
- Jaune(s) d'œuf(s) : 50 g
- Sucre en poudre : 75 g
- Féculé de maïs : 10 g
- Grand Marnier : 3 cl

Pour les moules

- Beurre doux : 30 g
- Sucre en poudre : 30 g
- Sucre glace : 20 g

Pour la crème pâtissière :

Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et ses graines.

Dans un cul-de-poule, mélanger les 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre, puis ajouter la farine et la féculé.

Enlever la gousse de vanille du lait bouillant et verser celui-ci sur le mélange.

Mélanger, puis reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer.

Pour les moules :

Beurrer les moules dans le sens de la hauteur et les sucrer.

Pour la finition :

Préchauffer le four à 240 °C.

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs en neige, puis ajouter progressivement le sucre pour réaliser la meringue.

Prélever 240 g de crème pâtissière et mettre 50 g de jaunes d'œufs dedans, puis mélanger.

Ajouter ensuite la féculé, le Grand Marnier puis mélanger délicatement.

Incorporer 1/4 de la meringue à cette préparation et mélanger. Verser ensuite le tout dans le reste de meringue et mélanger délicatement.

Verser l'appareil a soufflé dans les moules et enfourner à 240 °C pendant 8 min.

Saupoudrer les soufflés de sucre glace et servir immédiatement.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

