

*Soufflés sucrés*

Biscuit soufflé au grand-marnier, st-germain et crème glacée à la châtaigne

**1h07**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

7 min

CUISSON

0

REPOS

511

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le
biscuit Saint Germain**80 g **Amande(s) en
poudre**1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)9 ml **Lait d'amande**3 ml **Grand Marnier**20 g **Beurre**15 g **Farine****Ingrédients pour
l'appareil à soufflé**130 g **Lait demi-écrémé**40 g **Jaune(s) d'oeuf**40 g **Sucre semoule**8 g **Fécule de pomme de
terre**10 ml **Grand Marnier**90 g **Blanc(s) d'oeuf**20 g **Sucre cristal****Ingrédients pour****Étape 1**

Préparation du biscuit Saint Germain

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Verser les œufs, le lait et le beurre fondu dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter la farine, mélanger, puis verser le Grand Marnier et les amandes en poudre.
- 4 Verser la préparation dans des moules individuels et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil à soufflé

- 1 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Préchauffer un four à 220°C (Th.7).
- 3 Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule dans un saladier à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter la fécule et fouetter à nouveau. Verser un peu de lait bouillant dans les jaunes d'œufs et fouetter.
- 5 Puis reverser le mélange dans la casserole et laisser cuire pendant quelques minutes, tout en remuant,

jusqu'à ce que la préparation épaississe.

- 6 Verser le Grand Marnier dans la préparation et mélanger. Laisser refroidir. Réserver 1/10ème de la crème pâtissière pour l'espuma.
- 7 Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur incorporer le sucre cristal lorsqu'ils commencent à être fermes.
- 8 Incorporer délicatement les blancs en neige dans la crème pâtissière tiède.
- 9 Verser dans des moules à soufflé individuels et faire cuire au four pendant 7 minutes.

Étape 3

Préparation de l'espuma

- 1 Dans un saladier, verser la crème pâtissière restante, le lait, la crème et le Grand Marnier. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 2 Verser le mélange dans le siphon, le refermer et insérer les deux cartouches de gaz. Réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation du sorbet à la châtaigne

- 1 Verser le lait, la crème, la poudre de lait et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition.
- 2 Verser la crème de marron dans un saladier puis verser le mélange bouillant dessus. Laisser la préparation refroidir.
- 3 Lorsque le mélange est froid, verser le tout dans une sorbetière et turbiner jusqu'à ce que le sorbet soit pris.

Étape 5

Préparation de la compotée de coing

- 1 Éplucher les coings à l'aide d'un économe puis les couper grossièrement en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer une casserole avec les coings, le beurre et le sucre. Laisser le tout compoter sur feu doux à couvert en remuant de temps en temps.
- 3 Ôter du feu dès l'obtention d'une compote.

Étape 6

Dressage

- 1 Dans une assiette rectangulaire, disposer le soufflé au milieu.
- 2 A l'aide de deux cuillères à soupe, former des quenelles de sorbet et en disposer une sur chaque assiette.
- 3 Démouler les biscuits et déposer une noix d'espuma sur le dessus. Disposer à côté du soufflé.
- 4 Ajouter une touche de compotée sur le coin de l'assiette et servir.

l'espuma grand Marnier

10 ml **Lait demi-écrémé**
30 g **Crème fraîche épaisse**
10 ml **Grand Marnier**

Ingrédients pour le sorbet châtaigne

200 ml **Lait demi-écrémé**
20 g **Lait en poudre**
50 g **Crème fraîche épaisse**
200 g **Crème de marron**
5 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la compotée de coing

40 g **Coing**
20 g **Beurre**
30 g **Sucre semoule**