

SOUFFLÉ LÉGER À LA LIQUEUR **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 6 soufflés :

8 œufs 60/65
80 g + 40 g de sucre cristallisé
25 cl de lait entier
5 cl de Grand-Marnier, Cointreau, Poire, Cognac,
Calvados, Whisky, Rhum ...
6 cuillères à soupe de sucre semoule
50 g de beurre pommade

Matériel :

6 moules à soufflé de 12 cm de Ø
Culs de poule, casserole ...
Pinceau, fouet inox ...

Sortir le beurre à température ambiante une heure avant le commencement de la recette.

Chauffer le four à 200°.

Clarifier les œufs pour faire la crème anglaise. Mettre les 8 jaunes obtenus dans un cul de poule et les blanchir avec 80 g de sucre cristallisé. Chauffer le lait à 80° et en verser une partie sur les jaunes blanchis en fouettant le tout. Continuer jusqu'à incorporer tout le lait. Verser cette préparation dans une casserole et cuire le mélange jusqu'à 83°. Refroidir la casserole immédiatement dans de l'eau froide. Votre crème pâtissière est prête. Incorporer l'alcool choisi, filmer au contact et réserver à température ambiante en attente.

Fouetter le beurre ramolli pour obtenir un beurre pommade. A l'aide d'un pinceau, bien beurrer vos moules à soufflé en prenant soin de le faire de bas en haut pour le pourtour des moules. Les mettre au frais. Quand le beurre est bien figé, déposer une grosse cuillère de sucre semoule dans chaque moule et bien répartir le sucre semoule au fond et sur le pourtour du ou des moules. Ne plus toucher l'intérieur des moules et les mettre au frais en attente.

Verser les blancs dans un autre cul de poule, les fouetter jusqu'au bec de perroquet en ajoutant 40 g de sucre cristallisé à mi-parcours. Incorporer avec une spatule une grosse louche de blancs d'œufs montés en neige dans la crème pâtissière alcoolisée. Ensuite, incorporer délicatement le reste des blancs.

Verser une partie de cette préparation de façon à atteindre les 2/3 des moules. Taper bien les moules sur un chiffon plié en 4 pour faire disparaître les bulles d'air. Finir de remplir les moules et recommencer l'opération précédente. Passer une spatule inox sur le dessus des moules pour enlever l'excédent de préparation et faire le tour des moules avec le pouce légèrement enfoncé dans l'appareil à soufflé, ce qui les aidera à bien monter verticalement et uniformément

Mettre à cuire au four ramené à 190° pendant 12 à 15 minutes. A leur sortie du four, saupoudrer le dessus des soufflés avec du sucre glace et les servir sans attendre à vos convives.

NB : vous pouvez accompagner ce soufflé d'un sorbet ou d'une glace en accord avec l'alcool choisi (*Sorbet orange pour le Grand-Marnier, glace vanille pour le Cognac, sorbet ananas pour le Rhum blanc ...*). Vous pouvez aussi verser un peu de l'alcool choisi sur le soufflé et flamber pour donner un côté plus spectaculaire et festif à ce dessert.