

Soufflé au Grand Marnier

Ingrédients 6 soufflés

Crème pâtissière

½ litre lait
½ Vanille gousse
4 jaunes œufs
125 gr de sucre semoule
70 gr de farine
0,04 l de Grand Marnier

L'appareil à soufflé

2 jaunes d'œufs
8 blancs d'œufs
Sel fin
20 gr de sucre semoule
40 gr Biscuits à la cuiller
0,04 l Liqueur



La recette

1/Confectionner la crème pâtissière Mettre le lait à bouillir avec une demi-gousse de vanille. Blanchir les 4 jaunes avec le sucre semoule. Ajouter la farine tamisée, puis mélanger. Verser progressivement le lait bouillant sur le mélange en remuant avec un fouet, puis mettre l'appareil dans une casserole. Cuire la crème pâtissière pendant quelques minutes en remuant sans arrêter. Débarrasser la crème pâtissière dans un plat.

2/Beurrer les moules à soufflé à l'aide d'un pinceau et les sucrer avec un peu de sucre semoule.

3/Réaliser l'appareil à soufflé. Détendre la crème pâtissière avec la liqueur. Ajouter 2 jaunes d'œufs crus à la crème pâtissière. Monter les 8 blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer une petite partie des blancs en neige à la crème pâtissière afin de la détendre, puis incorporer très délicatement le reste à l'aide d'une petite écumoire.

4/Mouler les soufflés_Imbiber les biscuits cuillère avec 0,04 l de liqueur. Disposer la moitié des biscuits au fond des moules.

Verser un peu d'appareil à soufflé, puis disposer le reste des biscuits imbibés. Emplir les moules jusqu'à ras bord. Lisser la surface.

5/Marquer les soufflés en cuisson _Démarrer la cuisson des soufflés sur la plaque du fourneau pendant quelques minutes, puis les cuire au four à 200 °C pendant 20 à 25 min environ. Glacer les soufflés en les saupoudrant avec du sucre glace à la sortie du four.

Dresser les soufflés .Servir immédiatement.

