

SOUFFLÉS AU GRAND-MARNIER

Avril 2007 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 40 g de Maïzena
- ★ 5 œufs
- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 4 biscuits à la cuillère
- ★ 40 g de beurre (10 + 30)
- ★ 5 cuillères à soupe de Grand-Marnier
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (Vanille naturelle)

Ustensiles : Casserole, 2 jattes, Bol, Moule à soufflé, Batteur électrique, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 4,30 € (soit 0,72 € par personne)



Recette :

Casser les œufs et placer les jaunes dans une jatte, les blancs dans une autre. Porter le lait à ébullition dans une casserole, couper le feu. Batta les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena et le lait chaud progressivement, bien homogénéiser. Remettre dans la casserole et réchauffer sur feu doux jusqu'à épaississement en tournant régulièrement. Hors du feu ajouter 30 g de beurre en dés. Beurrer un moule à soufflé avec 10 g de beurre (Avec un pinceau alimentaire sans laisser de traces de doigt). Préchauffer le four à 220°C (Thermostat 7/8) durant 10 minutes.

Écraser les biscuits à la cuillère dans un bol, ajouter le Grand Marnier et laisser absorber le liquide, ajouter à la crème. Batta les blancs d'œufs en neige ferme, incorporer délicatement à l'appareil au Grand Marnier. Verser dans le moule (la crème ne doit pas dépasser les 3/4 de la hauteur du moule) et mettre à four chaud pour 35 minutes (ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson). Servir aussitôt.

Boisson :

Un pétillant de Vouvray demi-sec servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.