

SOUFFLE MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE

ALDIN DUCASSE
EDITION



INGREDIENTS :

GLACE VANILLE

500g de lait entier
75g de crème liquide
2 gousses de vanille bourbon
125g de sucre semoule
40g de poudre de lait
35g de dextrose
3g de stab 2000
4 jaunes d'œufs (80g)

POUR LES MOULES

100g de beurre
100g de sucre semoule

SOUFFLE MI-CUIT AU CHOCOLAT

210g de chocolat noir (Caraïbe 66% de Valrhona®)
200g de lait entier
2 jaunes d'œufs (40g)
10g de fécule de maïs
6 blancs d'œufs (180g)
60g de sucre semoule

Pour 6 soufflés

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min - Repos : 2 h



Glace vanille

1/ Mettez le lait et la crème liquide dans une casserole, puis portez à ébullition. Ajoutez les gousses de vanille fendues et grattées (voir p. 117) et laissez infuser pendant 2 h. Passez au chinois.

2/ Faites chauffer le lait infusé à 40 °C. Mélangez 65 g de sucre semoule avec la poudre de lait, le dextrose* et le stab 2 000*. Versez ce mélange en pluie sur le lait infusé à 40 °C. Faites bouillir le tout.

3/ Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 60 g de sucre semoule restants jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y 1/3 du lait infusé, mélangez, remettez le tout dans la casserole, puis faites cuire à 83 °C. Chinoisez, laissez refroidir puis faites prendre la glace en sorbetière. Dressez la glace dans de petits pots individuels et réservez au congélateur.

Préparation des moules

4/Préchauffez le four à 190 °C (th. 6) – (voir astuce ci-dessous). Beurrez 6 moules à soufflé une première fois avec du beurre pommade, laissez figer au réfrigérateur, puis beurrez-les une deuxième fois. Chemisez-les de sucre semoule.



Soufflé mi-cuit au chocolat

5/ Faites fondre le chocolat au bain-marie (voir p. 117).
Mettez le lait dans une casserole et faites-le bouillir.
Mélangez les jaunes d'œufs et la fécule, ajoutez le lait chaud,
puis remettez dans la casserole. Faire bouillir le tout.



6/ Ajoutez le chocolat fondu et lissez ce mélange au mixeur plongeant.



7/ Dans un robot pâtissier, montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre en bec d'oiseau*.

Lorsque les blancs sont montés, ajoutez-en 1/3 au premier mélange. Mélangez délicatement avec une maryse, puis ajoutez le reste de blancs en neige.



8/ Garnissez les moules de préparation jusqu'à 1 cm du bord.
Enfournez pour 10 min afin de garder le cœur du soufflé légèrement coulant.

Servez immédiatement avec la glace vanille.



Best of Claire Heitzler

A paraître chez Alain Ducasse Edition le 17 octobre 2013

<http://www.alain-ducasse.com/fr/livres-ebooks-applications>

Auteur: Claire Heitzler

Photographe : Laurent Fau

Disponible en librairie au prix de 12 euros

et sur l'iBookstore au prix de 4,99€