

*Soufflés sucrés*

# Soufflé chaud à la pêche et son sorbet



**38 min** **30 min** **8 min** **0** **207**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du sirop de pêche

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter le tout à ébullition sur feu vif.
- 2 Couper les pêches en quatre avec un couteau d'office.
- 3 Enlever le noyau des pêches, les réserver sur une assiette.
- 4 A l'aide d'une fourchette, pocher les morceaux de pêches dans le sirop.
- 5 Egoutter les pêches et les réserver sur une assiette.

## Étape 2

### Préparation du soufflé

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6).
- 2 Mixer les morceaux de pêches et transvaser le mélange dans une casserole.
- 3 Ajouter l'agar-agar, porter le mélange à ébullition sur feu vif.
- 4 A ébullition, ôter la casserole du feu et laisser refroidir.
- 5 Monter les blancs en neige à l'aide d'une batteur. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le sirop de pêche

2 **Pêche**  
 50 cl **Eau**  
 250 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour le soufflé

200 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 100 g **Sucre semoule**  
 1 g **Agar-agar**

### Ingrédients pour les moules

10 g **Beurre**  
 1 c. à soupe **Sucre semoule**

### Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Sorbet**

- 6 Une fois la pulpe de pêche refroidie, incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.
- 7 Chemiser les moules individuels de beurre puis de sucre. Tapoter pour enlever l'excédant de sucre.
- 8 Verser l'appareil à soufflé dans les moules, enfourner pendant 8 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les soufflés du four, les disposer sur des assiettes de dressage.
- 2 Façonner des boules de sorbet à la pêche, les dresser dans des verrines placées sur les assiettes. Servir.