William Rollet

Soufflés sucrés

Soufflé saint germain, sorbet coco

25h07	1h	7 min	24h	462
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du sorbet coco

1. Verser l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole, amener à ébullition.
2. Verser la purée de noix de coco dans un saladier et placer ce dernier dans un saladier plus grand rempli d'eau glacée.
3. Verser l'eau au glucose et au sucre sur la purée de coco. Mélanger puis laisser refroidir.
4. Verser ce mélange dans une sorbetière et la faire tourner pendant 30 minutes.
5. Réserver le sorbet coco pendant 24 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Gelée St Germain

1. Verser l'eau, la liqueur, le sucre et l'agar-agar dans une casserole sur feu vif.
2. A partir de l'ébullition, compter 1 minute.
3. Placer du film alimentaire dans le fond et les bords d'un moule carré en le faisant dépasser puis verser le mélange dedans.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le soufflé

60 g **Jaune(s) d'oeuf**
90 g **Blanc(s) d'oeuf**
60 g **Sucre semoule**
25 ml **Liqueur St-Germain**

Ingrédients pour le sorbet coco

500 g **Purée de noix de coco**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Glucose**
185 ml **Eau**

Ingrédients pour la gelée St-Germain

200 ml **Liqueur St-Germain**
250 ml **Eau**
50 g **Sucre semoule**
10 g **Agar-agar**

Ingrédients pour le

4. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation prenne la consistance d'une gelée.
5. Sortir le moule du réfrigérateur, le retourner sur une assiette pour démouler la gelée et tirer sur le film.
6. Tailler des cubes de 1,5 cm de côté environ à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 3

Préparation du soufflé

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un bol, mélanger la liqueur St Germain avec les jaunes d'oeufs à l'aide d'une fourchette.
3. Verser les blancs d'oeufs dans la cuve du batteur et les monter en neige.
4. Lorsque les blancs commencent à monter, ajouter le sucre pour les serrer. Une fois bien fermes, transvaser les blancs dans un saladier.
5. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange de jaunes d'oeufs et d'alcool à l'aide d'une maryse.
6. Beurrer les moules individuels puis verser l'appareil à soufflé dedans.
7. Enfourner les soufflés pendant 6 minutes.
8. Sortir les soufflés du four et les saupoudrer de sucre glace.

Étape 4

Dressage

1. Disposer le moule contenant le soufflé sur une assiette plate.
2. Disposer quelques cubes de gelée St germain puis une boule de sorbet coco à côté.
3. Servir aussitôt pour que le soufflé ne retombe pas !

dressage
1 **Sucre glace**