

SOUFFLÉ PRALINÉ

(Recette de Cédric NOËL - Chef pâtissier aux Hauts de Loire)

Ingrédients pour 1 soufflé :

2 œufs plus 1 jaune
1 cuillère à soupe de sucre semoule
1 cuillère à soupe de praliné en poudre
1 petite cuillère à café de pâte à tartiner
10 g de liqueur de noisette

Ingrédients pour 4 soufflés :

8 œufs plus 4 jaunes
4 cuillères à soupe de sucre semoule
4 cuillères à soupe de praliné en poudre
4 petites cuillères à café de pâte à tartiner
40 g de liqueur de noisette

Matériel :

1 moule à soufflé de 12 cm de diamètre

Matériel :

4 moules à soufflé de 12 cm de diamètre

Commencer par bien beurrer votre ou vos moules à soufflé. Le ou les mettre au frais. Quand le beurre est bien figé, déposer une grosse cuillère de sucre semoule dans chaque moule et bien répartir le sucre semoule au fond et sur le pourtour du ou des moules. Réserver le ou les moules au frais.

Mettre à chauffer votre four à 200°.

Clarifier les œufs. Dans un cul de poule, mettre les jaunes. Ajouter, le praliné en poudre, la pâte à tartiner et la liqueur de noisette. Fouetter énergiquement le mélange pendant au moins 1 minute. Mettre de côté.

Dans un autre cul de poule, fouetter les blancs d'œufs jusqu'au bec de perroquet, en ajoutant le sucre à mi-parcours. Incorporer une grosse louche de blancs d'œufs montés en neige dans le mélange "jaunes/praliné/pâte à tartiner/liqueur de noisette". Verser le tout dans le reste des blancs d'œufs montés et mélanger délicatement la masse obtenue avec une spatule en caoutchouc.

Verser une partie de ce mélange de façon à atteindre les 2/3 du ou des moules. Taper le ou les moules sur un chiffon plié en 4 pour faire disparaître les bulles d'air. Finir de remplir le ou les moules et recommencer l'opération précédente. Passer une spatule inox plate sur le dessus du ou des moules pour enlever l'excédent. Faire le tour du ou des moules avec le pouce légèrement enfoncé dans l'appareil à soufflé. Mettre à cuire dans le four ramené à 190° pendant 4 à 5 minutes. Saupoudrer alors le dessus avec du sucre glace et prolonger la cuisson durant 8 à 10 minutes.

Servir sans attendre à vos convives, le soufflé n'attend pas !