

SOUFFLÉ

aux framboises et Grand Marnier



© Sandrine Duplessy



Olivier Duplessy, Maître pâtissier propriétaire
Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier
La Pocatière

6 portions

Ingrédients

Soufflé

250	g	Lait*
100	g	Sucre
25	g	Fécule de maïs
60	g	Grand Marnier
150	g	Jaune d'œuf*
90	g	Blanc d'œuf*

Compotée de framboises

200	g	Framboises fraîches*
50	g	Pectine
75	g	Sucre
1		Citron (le jus d'un)

*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens. Consultez la liste sur notre site au: saveursbsl.com.

Préparation

Compotée de framboises

Passer les framboises au mélangeur, puis porter à ébullition avec le sucre, la pectine et le jus de citron. Laisser refroidir et réserver.

Soufflé

Faire bouillir 200 g de lait. Mélanger 50 g de sucre, la fécule de maïs et 50 g de lait froid. Verser le lait chaud sur ce mélange et porter à ébullition. Ajoutez 150 g de jaune d'œuf et 60 g de Grand Marnier. Dans un autre bol, monter le blanc d'œuf en neige et meringuer avec 50 g de sucre. Ajouter la meringue au mélange de Grand Marnier qui a été porté à ébullition.

Beurrer 6 ramequins et chemiser avec du sucre. Garnir les ramequins avec un peu de compotée de framboises et recouvrir d'appareil à soufflé au $\frac{3}{4}$ du moule.

Cuire à 180 °C (356 °F) pendant 20 minutes et servir!