

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

EN MODE



RECETTE SQUARÉMENT GOURMANDE

par les Chefs **Manuel FERREIRA** & **Laurent VISEUR**



en partenariat avec
SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



4 pers.



Facile



30 min



12 min

Préparation

Cuisson

Soufflé au Grand Marnier

Ingrédients

- Jus d'orange : 26,5 cl • Fécule de maïs : 20 g • Grand Marnier : 3,5 cl
- Pour la farce • Blancs d'oeufs : 66,5 g • Sucre en poudre : 26,5 g
- Pour les moules • Beurre doux : 33,5 g • Sucre en poudre : 33,5 g
- Pour le dressage • Sucre glace : 20 g

Préparation

Étape 1

- Préchauffer le four à 190°C.

Étape 2

- Verser le jus d'orange dans une casserole et le faire chauffer à feu vif et faire réduire le jus d'orange de moitié.
- Y incorporer la fécule de maïs et le Grand Marnier.
- Remettre la casserole sur le feu et faire cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Laisser refroidir complètement.

Étape 3

- Ramollir le beurre et badigeonner l'intérieur des ramequins dans un mouvement vers le haut.
- Saupoudrer de sucre semoule et mettre au réfrigérateur.

Étape 4

- Fouetter les blancs d'oeufs en neige légère puis ajouter le sucre.
- Continuer à fouetter jusqu'à obtenir des pics fermes.

Étape 5

- Incorporer le mélange à l'orange dans la meringue et mettre ce mélange dans une poche à douille.
- Remplir les ramequins et les faire cuire 10 à 12 minutes.

Étape 6

- Servir immédiatement les soufflés saupoudrés de sucre glace.