

Soufflé Clémentine

Pour 8 personnes

Jus clémentine 250 grammes

Lait 100 g

Jaune d'œufs 3

Sucre 60 g

Farine 40 g

Beurre 50 g

Mandarine impériale 40 g

1 Œuf à la neige : 300 g de blancs d'œuf et 80 g de sucre

2 Sorbet : 550 g de jus de clémentine

- Sirop : 130 g de sucre et 325 g d'eau

- Faire bouillir l'eau et le sucre pour obtenir le sirop puis ajouter le jus de clémentine et mettre en sorbetière.

3 Soufflé

- Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la farine et mélanger.

- Faire chauffer le jus de clémentine et le lait et verser sur le premier mélange.

- Cuire ce mélange en fouettant jusqu'à obtenir la consistance d'une pâtissière puis ajouter le beurre et la mandarine impériale et laisser refroidir dans un cul de poule.

- Monter les blancs en neige avec le sucre et les incorporer dans l'appareil clémentine délicatement avec une spatule.

- Verser l'appareil à soufflet dans des ramequins de 9 cm de diamètre préalablement chemisés avec du beurre pommade et du sucre semoule, cuire dans un four à 200° pendant 8 à 10 min et servir aussitôt.

Bon appétit !

Alexandre BOUSQUET

18 rue de la bergerie

64200 BIARRITZ

05 59 22 09 37

mail@latelierbiarritz.com

www.latelierbiarritz.com

L'Atelier, Alexandre Bousquet, jeune chef aveyronnais, a ouvert l'Atelier en plein cœur du quartier Saint-Charles il y a trois ans. Dans une ambiance cosy, il « laisse les produits de saison s'exprimer » autour d'une cuisine qu'il qualifie de néotraditionnelle.



Soufflé Clémentine et son sorbet par **Alexandre Bousquet** de L'Atelier

Ingrédients pour 8 personnes > 250 g de jus de clémentine • 100 g de lait • 3 jaunes d'œufs • 60 g de sucre • 40 g de farine • 50 g de beurre • 40 g de mandarine impériale • 300 g de blanc d'œuf et 80 g de sucre (pour l'œuf à la neige) • Pour le sorbet : 550 g de jus de clémentine • 130 g de sucre et 325 cl d'eau

Pour réaliser le sorbet : faire bouillir l'eau et le sucre pour obtenir le sirop puis ajouter le jus de clémentine et mettre en sorbetière.

Pour le soufflé : faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la farine et mélanger. Faire chauffer le jus de clémentine et le lait et verser sur le premier mélange. Cuire ce mélange en fouettant jusqu'à obtenir la consistance d'une pâtissière puis ajouter le beurre et la mandarine impériale et laisser refroidir dans un cul-de-poule. Monter les blancs en neige avec le sucre et les incorporer délicatement avec une spatule dans l'appareil clémentine. Verser l'appareil à soufflé dans des ramequins de 9 cm de diamètre préalablement chemisés avec du beurre pommade et du sucre semoule, cuire dans un four à 200° pendant 8 à 10 min et servir aussitôt accompagné du sorbet. [latelierbiarritz.com]

