|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Soufflés glacés au Grand Marnier** | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | fiche2_gauche | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [fiche558](javascript:var%20fen=window.open('/world/cuisine/boitearecettes/ecarte.asp?RecetteID=558','top','status=0,toolbars=0,top=10,left=195,height=450,width=410');) | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Couverts 6 | Préparation 30mn | Cuisson 5mn | | Prix de revient économique | Lieu d'origine Europe | Difficulté Facile | | | | ***Ingrédients :*** 6 jaunes d'[oeufs](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-193/oeuf.html)  180g de sucre  15 cl de [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) fleurette  20 cl de [lait](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-190/lait.html) entier pasteurisé  50g d'écorces d'[orange](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) confites  10g d'écorces de [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html) confites  10 cl de [Grand Marnier](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-284/grand-marnier.html)  ***Recette :*** Surélevez de 3 cm la hauteur des [moules](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-159/moules.html) à soufflé en plaçant une feuille de papier sulfurisé à l'intérieur de chacun. Mettez au frigo la [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) fleurette, le saladier et les fouets du batteur.  Hachez les écorces d'[oranges](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) confites. Réservez quelques-unes pour les finitions et faites macérer les autres dans le [Grand Marnier](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-284/grand-marnier.html).  Battez les jaunes d'[oeufs](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-193/oeuf.html) avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.  Portez le [lait](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-190/lait.html) à ébullition puis versez-le sur le mélange. Mettez cette préparation sur le feu et faites chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.  Versez le tout dans une jatte, ajoutez le [Grand Marnier](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-284/grand-marnier.html), les écorces d'[orange](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) et [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html) et laissez-la refroidir.  Montez la [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) fleurette en chantilly. Lorsque la [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) anglaise au [Grand Marnier](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-284/grand-marnier.html) a totalement refroidi, incorporez-la délicatement à la chantilly. Garnissez les [moules](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-159/moules.html) à soufflé, et mettez au congélateur.  Servez en ôtant le papier sulfurisé. Posez les soufflés avec quelques écorces d'[orange](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-120/orange.html) confites et dégustez aussitôt. | | |