|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | |  | | --- | | **Soufflé chaud des Moines du Monastère  de la grande Chartreuse aux framboises** |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Restaurant "La Ciboulette" Cour du Pré Carré 10 rue Vaugelas 74000 Annecy**  Pour 4 personnes Temps de préparation : 25 min Temps de cuisson : 20 min  **Ingrédients :**   4 jaunes d'oeufs  6 blancs d'oeufs  180 g de sucre  250 ml de lait  80 g de farine  4 biscuits cuillers  1 barquette de framboises (125 g)  Chartreuse  1 pincée de sel  beurre et sucre pour les moules |  | [Imprimer la recette](http://ems6.net/r/?E=XTC-DD-F5XRO-DD-0MPCR-NKM) | [Envoyer à un ami](http://ems6.net/r/?E=XTC-DD-F5XRO-DD-0MPCR-XG2)   photo000095  Georges Paccard photo00_69 |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | photo00_241 **1/** Préparez vos ingrédients. Préchauffez le four th.7 (205°C). |  | photo00_247 **2/** Faites bouillir le lait. | |  |  |  | | photo00_246 **3/** Beurrez les moules, saupoudrez-les de sucre et enlevez le superflu en les tapotant. |  | photo00_249 **4/** Mélangez les jaunes d'oeufs et battez-les avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. | |  |  |  | | photo00_251 **5/** Cassez un biscuit dans chaque moule et arrosez de Chartreuse. |  | photo00_252 **6/** Ajoutez des framboises et réservez les moules. | |  |  |  | |  |  |  | | photo00_254 **7/** Ajoutez le lait chaud au mélange oeufs/sucre en mélangeant. Puis ajoutez la farine et mélangez de nouveau. |  | photo00_43 **8/** Remettez sur le feu jusqu'à ébullition et épaississement tout en mélangeant. Puis réservez. | |  |  |  | |  |  |  | | photo00_45 **9/** Montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. A la fin, ajoutez 80 g de sucre. |  | photo00_48 **10/** Mettez la crème dans un cul de poule, ajoutez un peu de Chartreuse et mélangez. | |  |  |  | |  |  |  | | photo00_50 **11/** Ajoutez une cuiller de blancs d'oeufs à la crème et mélangez. Puis ajoutez le reste de blancs d'oeufs en soulevant bien la masse. (Ne cherchez pas à trop mélanger) |  | photo00_52 **12/** Mettez un peu de crème dans les moules en mélangeant doucement avec les fruits et le biscuit puis ajoutez le reste de la crème pour couvrir le moule. | |  |  |  | |  |  |  | | photo00_57 **13/** Glissez les moules au four 9 à 10 min en surveillant que les soufflés montent bien partout. |  | photo00_69 **14/** Servez immédiatement à la sortie du four, sinon le soufflé va retomber et ce ne sera pas très joli. Et puis ça se sert chaud et là c'est prêt, donc aucune raison d'attendre ! | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | | --- | | **Trucs et astuces du chef :** Si au bout de 3 à 4 min de cuisson, vous voyez que le soufflé ne monte pas correctement de chaque côté, passez rapidement la pointe d'un couteau à l'endroit où il ne monte pas pour décoller le bord. Surtout pour éviter au maximum ce genre de soucis, prenez bien soin de beurrer et de sucrer correctement le fond mais aussi les bords de vos moules.   **Le bon accord :** Une grande chartreuse verte VEP (Vieillissement exceptionnel prolongé) | | |  | | --- | | Une recette réalisée par **Georges Paccard Maître Cuisinier de France Restaurant "La Ciboulette"** Cour du Pré Carré - 10 rue Vaugelas - 74000 Annecy Tel : 04 50 45 74 57 Préparée avec Cuisine AZ - contact : emmanuelle@cuisineaz.com | | | |