

Stéphane Léger, Chef du restaurant

Le 8 clos à Beaune

Soufflé aux fruits exotiques !

## INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 🍷 4 fruits de la passion
- 🍷 20 gr. de fécule de pomme de terre
- 🍷 30 cl. de jus d'ananas
- 🍷 ½ Citron jaune
- 🍷 5 Œufs
- 🍷 1 Citron vert
- 🍷 20 gr. de beurre
- 🍷 5 cl. de Rhum brun
- 🍷 110 gr. de sucre en poudre
- 🍷 1 pincée de sel

## DEROULE DE LA RECETTE

### Mise en place

Couper les fruits de la passion en deux, récupérer les graines et la pulpe.

Zester et presser le citron vert.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Beurrer les 4 moules, les sucrer, ôter le surplus

### Réalisation

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œuf, la fécule, le jus d'ananas, jus et zeste de citron vert, les grains et pulpe de passion. Porter à ébullition, faire bouillir 1 minute.

Hors du feu ajouter le rhum brun, puis verser dans un saladier.

Dans un mélangeur ou saladier, faire monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel et 5 gouttes de jus de citron jaune...doucelement au début puis fermement.

Faire mousser les blancs, puis incorporer le sucre en poudre puis continuer à monter 'Bec d'oiseau'.

Incorporer les blancs petit à petit dans la préparation exotique à l'aide d'une spatule ou mieux une maryse.

Lorsque le mélange est lisse, homogène, versez-le dans les moules à soufflé.

Enfourner et laisser cuir pendant 7 à 8 min. à 220° - Th.7/8

*Le conseil du chef : il est plus facile d'incorporer les blancs d'œufs montés lorsque le mélange à base de fruits est tiède !*