
SOUFFLÉ GLACÉ AU MACVIN ET GRIOTTINE DE FOUGEROLLE CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON

LA PETITE AUBERGE - 1985, ROUTE DE BESANÇON - 39000 LONS-LE-SAUNIER - Tél : 03 84 47 23 35 - Fax : 03 84 24 86 07

CHEF : VÉRONIQUE BILLET

DESSERT ■ POUR 8 PERSONNES ■ 30 MN DE PRÉPARATION (LA VEILLE)



Soufflé ■ 90 g de sucre ■ 30 g d'eau ■ 4 jaunes d'œuf ■ 30 cl de Macvin ■
Crème anglaise ■ 200 g de crème fouettée ■ 48 griottines ■ 1/2 L de lait ■ 6 jaunes d'œuf
100 g de sucre ■ 1 gousse de vanille ■

SOUFFLÉ ■ Préparer le sirop en faisant bouillir 30 g d'eau et 90 g de sucre ■ Verser ce sirop sur les jaunes d'œuf préalablement travaillés au fouet et cuire le mélange au bain marie 4 mn en fouettant constamment ■ Chauffer le Macvin et l'incorporer ■ Refroidir l'ensemble au robot environ 5 mn puis lui ajouter la crème fouettée à la spatule ■ Dans des moules individuels en forme de dôme, remplir à moitié de pâte à soufflé y ajouter 3 griottines puis recouvrir à hauteur ■ Réserver 24 heures au congélateur ■ **CRÈME ANGLAISE** ■ Faire bouillir le lait avec la vanille, battre le sucre et les jaunes d'œuf et verser le lait dessus, puis cuire 2 mn sans ébullition, réserver au frais ■ **DRESSAGE DE L'ASSIETTE** ■ Dans une assiette faire un cordon de crème anglaise et placer au centre le dôme de soufflé glacé avec 3 griottines autour ■ Sur le dôme, ajouter quelques copeaux de chocolat blanc ■ Saupoudrer de sucre glace et servir ■

Vin conseillé :
Macvin du Jura

Le Macvin, avec ses parfums de fruits composés relevés d'épices, renforce la sensation de fraîcheur de ce dessert glacé.