

SOUFFLE AU KIRSCH ET GRIOTTES, GLACE A LA PISTACHE

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1/4L de lait entier pasteurisé	Glace pistache
2 jaunes d'œuf	¼ L de lait entier pasteurisé
1 œuf entier	¼ L de crème liquide
50 gr de sucre semoule	4 jaunes d'œuf
15 gr de farine	100 gr de sucre semoule
10 gr de fécule	60 gr de pâte de pistache
150 gr de blancs d'œuf	
150 gr de sucre semoule	
20 gr de beurre	
20 gr d'amandes en poudre	
100 gr de griottes	
20 gr de Kirsch	

Préparation :

Réunir le lait et la crème ainsi que la pâte de pistache pour la glace dans une sauteuse et mettre à bouillir gentiment. Blanchir les jaunes et le sucre semoule dans une jatte pendant de temps et préparer également une grande bassine remplie au tiers avec de l'eau froide et des glaçons. Une fois que le mélange lait-crème bout, verser une petite quantité sur les jaunes blanchis et bien délayer, puis ajouter le reste et remettre immédiatement dans la sauteuse sur feu doux afin de cuire à la nappe. Quand la crème anglaise est cuite, passer au chinois dans une nouvelle jatte qui ira elle-même se loger dans la bassine d'eau froide afin de refroidir le mélange au plus vite. Continuer de vanner pendant quelques instants afin d'accélérer ce refroidissement.

Pour la crème pâtissière, mettre à bouillir le lait dans une sauteuse également. Blanchir les jaunes, l'œuf et le sucre puis ajouter la farine et la fécule et continuer à bien mélanger ; verser le lait bouillant sur ce mélange petit à petit et remettre dans la sauteuse afin de cuire la crème pâtissière sur feu doux. Une fois le mélange bien épaissi, débarrasser sur une plaque et couvrir d'un papier film qui fera contact avec la crème afin d'éviter la formation d'une peau.

Laisser refroidir un peu.

Beurrer vos moules à soufflé généreusement de bas en haut et chemiser d'une petite couche de poudre d'amandes qui remplacera avantageusement du sucre semoule. Stocker au froid.

SOUFFLE AU KIRSCH ET GRIOTTES, GLACE A LA PISTACHE

Pour 8 personnes

Mettre les blancs d'œuf dans la cuve de votre robot et commencer à les monter. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajouter petit à petit le sucre semoule et finir de les serrer.

Dans une jatte, détendre votre crème pâtissière avec le Kirsch, puis ajouter un tiers des blancs montés et fouetter énergiquement. Incorporer le reste délicatement à la maryse.

Au fond de chaque moule à soufflé, vous pouvez déposer un morceau de biscuit cuiller puis 6 à 7 griottes à l'alcool. Mouler aux $\frac{3}{4}$ avec l'appareil à soufflé, tasser et relever légèrement le bord avec votre pousse mouillé. Disposer harmonieusement quelques amandes effilées.

Mettre dans une sauteuse remplie au tiers avec de l'eau, puis sur le feu pendant 5 minutes. Enfourner ensuite à four chaud (200°C) pendant une dizaine de minutes.

Saupoudrer de sucre glace et déguster sans attendre accompagné de votre glace à la pistache que vous aurez préalablement fait tourner.