



Soufflé Salzbourgeois



Rezept für 4

Ingrédients pour la sauce

50 g de beurre
1 dl de crème
10 g de sucre vanillé

Ingrédients pour l'appareil

100 g de jaune d'oeuf
40 g de farine
10 g de sucre vanillé
2 cs d'eau
200 g de blanc d'oeuf
60 g de sucre

Ingrédients pour le granité de pommes

1 l de jus de pomme
150 g de vodka
150 g de sucre
100 g de jus de citron

Préparation de la sauce

Porter tous les ingrédients à ébullition et passer le tout au chinois. Préparation

Préparation de l'appareil

Battre les blancs d'oeuf en neige et ajouter le sucre cuillère par cuillère. Mélanger les jaunes d'oeuf, la farine, le sucre vanillé et l'eau, puis incorporer ce mélange délicatement aux blancs en neige. Verser la sauce dans un plat ovale résistant au four. Y répartir l'appareil mousseux en formant quatre grandes quenelles et cuire à l'air chaud à 200 °C pendant 8 minutes. Les quenelles doivent être dorées à l'extérieur et rester moelleuses à l'intérieur. Parsemer de sucre et servir immédiatement.

Préparation du granité de pommes

Porter à ébullition la vodka, le sucre et le jus de citron. Ajouter le jus de pommes et congeler le tout sur une plaque à gâteaux plate. Gratter à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir de petits cristaux et servir.



Anrichten

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

8 minutes | Air chaud 200 °C