

Le soufflé aux Framboises

Réalisez la crème Pâtissière.

Mettre le litre de lait à bouillir avec la gousse de vanille égrenée.

Pendant ce temps faire blanchir vos jaunes d'œufs avec le sucre semoule et incorporez ensuite la farine tamisée.

Quand le lait arrive à ébullition, verser le sur le mélange ci-dessus remettre le tout à cuire sur un feu tout en remuant au fouet jusqu'à consistance voulu.

Enlever la gousse de Vanille

Beurrer au pinceau l'intérieur de 8 ramequins, les saupoudrer de sucres.

Quand la crème pâtissière est froide la débarrasser dans un récipient et fouetter jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Monter fermement les blancs d'œufs avec le sel fin.

Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule les blancs à la crème

Mouler à Mi-hauteur, incorporez les framboises au milieu et remettre de l'appareil.

Préchauffer votre four à 180°

Enfourner le soufflé et laisser cuire 20 à 25 minutes.

En fin de Cuisson

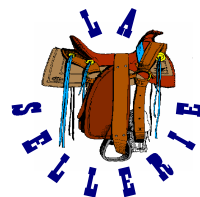
Saupoudrer de sucre glace et dégustez chaud



Les ingrédients : (pour 8 personnes)

- 1 L de lait
- 8 Œufs (Jaunes)
- 250 g de Sucre semoule
- 125 g de Farine
- 1 Gousse de Vanille
- 16 Blanc d'œufs
- 2 Pincée de sel fin

40 Framboises



Le Chef, Stéphane Fréon.