

Recettes créées par Davy Tissot, La Villa Florentine

Photo ©Fred Durantet photographe

Pour 8 personnes

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT GUANAJA Crème de Bresse À LA VANILLE BOURBON

INGRÉDIENTS

Appareil à soufflé : • 300 g de lait •
40 g de farine • 220 g de chocolat
70% • 4 jaunes d'œufs • 200 g de
blancs d'œufs • 80 g de sucre
semoule

Crème de Bresse épaisse à la vanille
bourbon : • 300 g de crème liquide •
80 g de **Crème de Bresse** épaisse • ½
gousse de vanille • 18 g de sucre
glace

PRÉPARATION

Appareil à soufflé

Cuire le lait et la farine à ébullition pendant 30 secondes. Ajouter le chocolat au fouet puis les jaunes d'œufs.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre puis incorporer la crème pâtissière au chocolat.
Mouler et cuire à 190°C pendant 9-10 minutes selon la taille des moules.

Crème de Bresse épaisse à la vanille bourbon

Monter l'ensemble comme une crème chantilly et dresser avec le soufflé une fois cuit.

