Catégorie : Manger/Univers des chefs

Rubrique : Recette

Titre de l’article : Le soufflé chaud à la noisette du Piémont

Texte : La sublime table de l’Auberge de l’Ill, auréolée de trois étoiles au Guide Michelin depuis 51 ans, s’est hissée au rang d’icône gastronomique française.

ARTICLE

Nom recette : Le soufflé chaud à la noisette du Piémont

**EDITING DES RECETTES LESLIE GOGOIS**

**PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA**

10 personnes

Praliné noisette à la fleur de sel

*750 g de noisettes du Piémont non torréfiées Nocciole d’Elite*

*120 g d’eau*

*500 g de sucre semoule*

*5 g de fleur de sel*

Insert praliné noisette

*400 g de praliné noisette (cf. ci-dessus)*

*200 g de lait*

Crémeux noisette

*250 g de pâte de noisette Nocciolo d’Elite*

*325 g de lait entier*

*33 g de Maïzena*

Appareil à soufflé

*500 g de crémeux noisette (cf. ci-dessus)*

*5 g de fécule de pomme de terre*

*40 g de lait entier*

*20 g de liqueur de noisette Metté*

*335 g de blancs d’oeufs*

*17 g de blancs d’oeufs en poudre*

*210 g de sucre semoule*

*Beurre clarifié*

*Sucre*

Finition et dressage

*Disques de chocolat au lait Jivara à 40 % de cacao*

*Éclats de noisettes du Piémont*

Praliné noisette à la fleur de sel

Chauffer les noisettes à 180 °C pendant 4 min. Réaliser un sirop avec l’eau et le sucre à 116 °C. Ajouter les noisettes, sabler, puis caraméliser. Mixer à froid avec la fleur de sel. Insert praliné noisette | Mixer le praliné avec le lait. Mouler dans des moules souples en forme de demi-sphères de 3 cm de diamètre. Placer au congélateur et démouler.

Crémeux noisette

Faire chauffer la pâte de noisette et le lait avec la Maïzena préalablement délayée dans le lait froid. Bien cuire pendant 5 min à ébullition. Mixer en fin de cuisson. Bien filmer au contact pour éviter que le crémeux ne croûte.

Appareil à soufflé

Préparer les moules en passant un coup de pinceau avec du beurre clarifié et du sucre. Les passer 5 min au congélateur. Remettre une couche de sucre. Passer le crémeux noisette au Robot-Coupe avec la fécule, le lait et la liqueur de noisette. Monter les blancs avec le sucre et les blancs en poudre, sans qu’ils soient fermes. Mélanger délicatement les deux appareils (en prenant soin d’ajouter 1/3 des blancs montés dans la crème, puis de verser ce mélange sur les blancs). Ajouter une première couche au fond du moule à soufflé. Ajouter l’insert, puis remplir le reste du moule. Lisser à ras. Tourner avec le pouce autour du moule afin que le soufflé se développe le mieux possible. Cuire les soufflés au four à 170 °C pendant 10 min et 30 sec (ventilation 50 %).

Finition et dressage

À la sortie du four, disposer un disque de chocolat sur le dessus du soufflé et parsemer d’éclats de noisette.