



Soufflé chocolat Manjari

Pour 4 personnes - Préparation : 45 mn - Cuisson : 20 mn
Coût : ★★ - Difficulté : ★★★

Pour les soufflés :

120 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
50 cl de lait
90 g de chocolat noir Manjari
(64%)

Pour le siphon tiède chocolat-citron :

200 g de chocolat noir
caraïbe (66%)
150 g de crème
150 g de blancs d'œufs

1 zeste de citron

50 cl d'eau

Pour les noisettes sablées :
300 g de noisettes concassées
et torréfiées
150 g de sucre

Pour le décor :
100 g de chocolat blanc
Feuilles plastiques
«Rhodoid»

- Une fois l'appareil à soufflé réalisé, préparez une ganache bien lisse avec du lait et du chocolat.
- Montez les blancs «au bec d'oiseau», ajoutez doucement le sucre, incorporez en 2 fois à la ganache afin d'obtenir un appareil souple.
- Faites infuser un citron zesté dans la crème puis réalisez une ganache en versant la crème chaude sur le chocolat. Incorporez les blancs. Passez le tout au chinois étamine et réservez dans un siphon.
- 20 mn avant de déguster, mettez le siphon au bain-marie (environ 70°C).
- Portez le sucre et l'eau à 121°C, versez les noisettes puis sablez en mélangeant délicatement. Débarrassez sur une plaque et réservez en boîte hermétique à température ambiante avec un anti-humi-

dité.

- Dessinez le logo vache «La Bouitte» (ou le dessin de votre choix, bien entendu) au cornet sur des feuilles plastiques «Rhodoid» avec du chocolat blanc fondu «tempéré», laissez figer.
- Recouvrez à la spatule de chocolat noir tempéré, découpez à l'emporte-pièce de 70 mm et cannelé.
- Beurrez et saupoudrez de cacao en poudre les moules à soufflé.
- Remplissez les moules d'appareil à soufflé jusqu'à 5 mm du bord.
- Mettez au four à 200°C (Th.6-7) pendant 6 à 7 mn.
- À la sortie du four, farcissez le soufflé d'espumas tiède et de quelques noisettes caramélisées. Recouvrez, enfin, avec un disque chocolat.

Astuce

Servez accompagné d'une quenelle de sorbet menthe sur le côté de l'assiette.