SOUFFLÉS À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Ingredients

20 cl de lait entier

60 g de beurre + 1 noix

60 g de sucre en poudre

30 g de farine

10 g de sucre glace

4 œufs

1 gousse de vanille de Madagascar Prova Gourmet

1 pincée de sel

Matériel
4 mini-cocottes individuelles, fouet

Preparation

Préchauffer le four à 180° (th. 6). Beurrer les mini-cocottes.
Les saupoudrer de sucre en poudre (retirer l'excédent).
Fendre une gousse de vanille dans la longueur. Recueillir les graines. Faire bouillir le lait. Incorporer hors du feu les graines de vanille.
Dans une petite casserole, faire fondre le beurre. Incorporer la farine. Tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte sentant le biscuit.
Verser le lait à la vanille en remuant avec le fouet.
Casser les œufs. Séparer les blancs des jaunes.
Hors du feu, sans cesser de fouetter, incorporer les jaunes d'oeufs. Réserver. Dans un récipient, fouetter les blancs d'oeufs en neige
ferme avec une pincée de sel.
A l'aide d'une spatule, les incorporer délicatement à la crème à la vanille. Garnir les mini-cocottes sans les remplir jusqu'au bord.
Les enfourner et les faire cuire pendant 20 min.

A la sortie du four, saupoudrer les soufflés de sucre glace et les servir immédiatement.

Associated products

BEANS
MADAGASCAR
BOURBON VANILLA

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com