

Distillerie du Centre  
Dessert



Soufflé chaud à La Gauloise Verte



Par Christophe AUBISSE  
Restaurant LE VANTEAUX  
*Agitateur de gourmandises*  
122 rue d'Isle  
87000 LIMOGES  
[www.levanteaux.com](http://www.levanteaux.com)

**Ingrédients pour 4 personnes**

*Crème pâtissière*

- 80 g sucre
- 1 litre lait
- 100 g poudre à flan ou farine
- 7 jaunes d'œufs
- 1 bouteille 70 cl de Gauloise verte

**Réalisation de la crème pâtissière**

Faites bouillir le lait  
Battez les jaunes d'œufs avec le sucre  
Faites cuire l'ensemble et portez à ébullition 5 mn.

**Réalisation des soufflés**

Pesez 500 g de crème pâtissière cuite et incorporez La Gauloise suivant votre goût et la moitié de blanc d'œuf monté par rapport au poids de la crème pâtissière soit 250 g.  
Faites monter et serrez avec 50 g de sucre semoule.  
Incorporez les deux masses.  
Beurrez les moules et chemisez-les de sucre semoule.  
Faites cuire 8 mn à 210° et SERVIR IMMEDIATEMENT.