

Distillerie du Centre
Dessert



Soufflé glacé à la Gauloise Verte
et aux zestes d'orange



Restaurant LE GREEN SAINT LAZARE
Avenue du Golf
87000 LIMOGES
www.legreensaintlazare.com

Ingrédients pour 9 personnes

Sabayon :

- jaunes d'œufs 8 pièces

Sirop pour les zestes :

- 200 g de sucre semoule
- 70 cl d'eau

Zestes d'oranges confits :

- zestes brunoise de la peau 300 g

Sirop :

- 200 g de sucre semoule
- 70 cl d'eau

Chantilly :

- crème liquide 500 g
- sucre glace 30 g

Parfum :

- 10 cl de Gauloise verte

Finition :

- 27 cl de Gauloise verte

Progression

1er Sirop pour les zestes :

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à frémissement.

Dès que le sucre est fondu, retirer du feu.

Couper les zestes d'orange en brunoise (petits dés).

Faire confire la brunoise d'orange dans le sirop .

Sabayon :

Faire monter les jaunes d'œufs, puis y incorporer le 2ème sirop encore chaud (voir plus haut) en filet jusqu'à obtention d'une texture onctueuse et mousseuse.

Préparer votre chantilly.

Mélanger le sabayon avec les oranges confites froides, verser la Gauloise verte et incorporer la chantilly.

Tapisser les bords intérieurs de petits ramequins avec de l'aluminium (vous pouvez maintenir l'aluminium une fois rabattu à l'extérieur avec du scotch).

Verser la préparation dans les ramequins puis laisser durcir au congélateur.

Servir avec le soufflé un complément de Gauloise dans une mini pipette.

Dressage pour chaque assiette:

Au moment de servir, démouler les ramequins au centre de chaque assiette.

Servir à part un complément de Gauloise verte (ex : dans une pipette...)