



Soufflé glacés aux marrons compotée de cassis



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création: recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE CASSIS



Bac
1 kg



Poche
1 kg



Compotée de cassis

 Cassis IQF Léonce Blanc	700 g
Gousse de vanille	1
Cassonade	180 g
Pectine NH	7 g

PRÉPARATION :

Verser le **cassis Léonce Blanc** dans une casserole. Chauffer sur feux doux à 50°C. Ajouter la vanille et le sucre mélangé à la pectine. Porter à ébullition et cuire en vérifiant régulièrement la gélification (sur une assiette froide).

Coulis de cassis

 Cassis IQF Léonce Blanc	500 g
Sucre semoule	150 g

PRÉPARATION :

Chauffer légèrement le **cassis Léonce Blanc** et le sucre. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Filtrer si besoin. Réserver au frais.

Soufflés glaçons aux marrons

Sucre	200 g
Eau	70 g
Jaune d'œuf	200 g
Crème de marrons	250 g
Crème à 35 %	500 g
Brisure de marrons glacés	

PRÉPARATION :

Travailler la crème de marron pour l'assouplir. Dans un bol de batteur bien froid, monter la crème au fouet. Réserver au frais. Dans le bol du batteur, ajouter les jaunes d'œufs et fouetter. Dans une casserole de taille adaptée, chauffer à feu moyen le sucre et l'eau. Quand le sucre est à 116°C, le verser lentement sur les jaunes d'œufs, dans la cuve du batteur, sans toucher le fouet. Fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer à l'aide d'un fouet la crème de marron, sans faire retomber la pâte à bombe. À l'aide d'une maryse, ajouter ¼ de la crème fouettée, bien mélanger. Ajouter le reste de la crème fouettée, en l'incorporant délicatement.

Dressage

Vous pouvez dresser classiquement dans des moules à soufflés chemisés plus haut que les bords avec du papier sulfurisé. Je vous propose plutôt d'utiliser une jolie tasse haute à café ou à thé. À l'aide d'une poche à douille, dresser un fond de préparation à soufflé dans la tasse, en creusant légèrement. Ajouter au centre une cuillère de compotée de cassis. Remplir les tasses à ras bord et lisser. Décorer au centre d'un morceau de marron glacé. Surgeler. Placer les tasses au conservateur à -14°C pendant 1 heure avant de servir. Servir le coulis de cassis à part.

