

Auteur: Andreas Miessmer
Durée de préparation: 40 minutes
Temps de cuisson: 55 minutes



Ingredients

Abricots (sous vide) :

750 g d'abricots frais
2 CS de sucre
1 gousse de vanille de Tahiti
250 ml de Monbazillac
(ou de tout autre vin à dessert, Sauvignon Blanc liquoreux, Gewürztraminer Auslese etc.)
mélisse citronnelle ou menthe pour décorer

Soufflé :

90 g de sucre
200 g de fromage frais de chèvre
4 jaunes d'œuf (80 g)
pulpe d'une demie-gousse de vanille
zeste d'un demi-citron ou citron vert non traité
4 blancs d'œuf (90 g)
1 pincée de sel
6-10 moules à soufflé
beurre et sucre pour les moules

Préparation

Abricots (sous vide) :

Laver les abricots, entailler légèrement la peau et les faire blanchir dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau commence à se détacher. Mettre immédiatement à refroidir dans de l'eau glacée. Peler les fruits, les couper en deux et dénoyauter. Déposer les moitiés dans un saladier et saupoudrer de sucre. Fendre la gousse de vanille, extraire la pulpe et l'ajouter aux fruits avec la gousse. Recouvrir de Monbazillac, mélanger délicatement et introduire dans un sachet de cuisson. Bien répartir à plat et conditionner sous vide à 100 %. Faire cuire pendant 25-30 minutes à 62 °C au bain sous vide. Refroidir dans le l'eau glacée et laisser mariner pendant 1 à 2 jours avant de consommer.

Soufflé :

Le jour de présentation du plat, beurrer les moules à soufflé et les saupoudrer de sucre. Choisir un contenant plat pouvant accueillir tous les moules. Tapisser ce contenant de papier de cuisson, le remplir de 4 cm d'eau et faire réchauffer au four à chaleur tournante à 200 °C (sans les moules).

Pour l'appareil à soufflé, mélanger le fromage de chèvre frais avec les jaunes d'œuf, la pulpe de vanille et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Batta les blancs d'œuf en neige avec le tiers du sucre et une pincée de sel. Lorsque les blancs d'œuf commencent à prendre, ajouter petit à petit le reste du sucre, en attendant à chaque fois que le mélange se texturise. Batta ensuite pendant 1 minute à vitesse maximale.

Incorporer d'abord un tiers des blancs en neige à l'appareil au fromage de chèvre, puis le reste en prenant soin qu'il reste un maximum de volume. En remplir les moules à soufflé jusqu'à 1 cm sous le bord, frapper chaque moule sur le plan de travail pour égaliser avant de les placer dans le bain-marie et enfourner. Faire dorer pendant 20 à 25 minutes, arrêter le four et laisser reposer quelques instants. Servir renversé ou dans leur moule, saupoudré de sucré glace, accompagné des moitiés d'abricots marinées au Monbazillac. Selon les goûts, décorer avec de la mélisse citronnée ou de la menthe.

Conseil : pour prolonger la conservation des fruits ou pour en confectionner en plus grande quantité, on peut utiliser des bocaux. Veiller toutefois à augmenter la

quantité de sucre et faire cuire les bocaux dans de l'eau à 62°C pendant au moins 60 minutes. Sortir ensuite les bocaux, les laisser refroidir et conserver dans un endroit frais.