**Soufflé au Grand Marnier traditionnel**



* **Temps de préparation :** 20 mn
* **Temps de cuisson :** 20 mn
* **Difficulté :**Difficile

Pour 6 personnes

### Ingrédients pour Soufflé au Grand Marnier traditionnel

**Pour l'étape 1 :**  
25 cl de lait 1/2 ecrémé  
30 g de farine de blé  
50 g de sucre semoule  
2 jaunes d'oeufs  
10 g de fécule de maïs  
1 gousse de vanille

**Pour l'étape 2 :**  
90 g de blancs d'oeufs  
75 g de sucre semoule  
3 cl de Grand Marnier  
50 g de jaunes d'oeufs  
10 g de fécule de maïs

**Pour le(s) moule(s) :**  
20 g de sucre glace  
30 g de sucre semoule  
30 g de beurre doux

|  |  |
| --- | --- |
|  | Description de la recette  **Pour la partie 1 :** Réaliser la crème pâtissière : faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et ses graines. Dans un cul-de-poule, mélanger les 2 jaunes d'oeufs avec 50 g de sucre, puis ajouter la farine et 10 g de fécule. Enlever la gousse de vanille du lait bouillant et verser celui-ci sur le mélange. Mélanger, puis reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer.  **Pour la partie 2 :** Dans un batteur, monter les blancs d'oeufs en neige, puis ajouter progressivement 75 g de sucre pour réaliser la meringue. Prélever 240 g de crème pâtissière et mettre 50 g de jaunes d'oeufs dedans, puis mélanger. Ajouter ensuite 10 g de fécule et le Grand Marnier, mélanger. Incorporer 1/4 de la meringue à cette préparation et mélanger. Verser ensuite le tout dans le reste de meringue et mélanger délicatement.  Préchauffer le four à 240 °C. Beurrer les moules dans le sens de la hauteur et les sucrer. Verser l'appareil à soufflé dans les moules et enfourner à 240 °C pendant 8 min.  Saupoudrer les soufflés de sucre glace et servir immédiatement. |