



Soufflé à la cazette

Soufflé à la Cazette®, une recette signée **Patrick Bertron**, chef emblématique du **Relais Bernard Loiseau à Saulieu**, extraite du livre **Best Of Patrick Bertron**, aux éditions **Alain Ducasse**.



soufflé à la cazette Relais Bernard Loiseau - @Franck Juery

À travers ce soufflé, j'ai souhaité retranscrire la rencontre entre le chef et le producteur de Cazette®, un produit original et typique de Bourgogne. Il nous permet de retrouver le goût typé de la noisette, mais de manière plus marquée. C'est cela qui confère à ce dessert toute sa gourmandise...

**POUR 4 PERSONNES - Préparation : 1 h -
Cuisson : 18 min - Repos : 1 nuit**

INSERT PRALINÉ CAZETTE

75 g de nectar de cazette

25 g de praliné noisette

DACQUOISE NOISETTE CAZETTE

150 g de blancs d'oeufs

50 g de sucre semoule

110 g de noisettes en poudre

150 g de sucre glace

66 g de jaunes d'oeufs

70 g de sucre semoule

30 g de Maïzena®

180 g de jaunes d'oeufs

APPAREIL À SOUFFLÉ

60 g de nectar de cazette

340 g de blancs d'œufs
3 g de blancs d'œufs en poudre
1 g de crème de tartre*
80 g de sucre semoule
35 g de fleur de calette

TUILE CALETTE

460 g d'eau
100 g d'huile
70 g de farine
70 g de noisettes grillées et concassées

CRÈME PÂTISSIÈRE CALETTE

300 g de lait
35 g de fleur de calette

DRESSAGE ET FINITIONS

15 g de beurre
40 g de sucre semoule



Procédure

Insert praliné calette

La veille, mélangez le nectar de calette avec le praliné dans petit saladier à l'aide d'un fouet.

Versez l'appareil obtenu dans les alvéoles d'un moule demi-sphère de 2 cm de diamètre.

Entreposez au congélateur pour 1 nuit.

Dacquoise noisette calette

Le jour même, préchauffez le four ventilé à 170 °C (th. 6). Montez les blancs d'œufs dans le batteur muni du fouet en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à l'obtention d'une meringue souple.

Tamisez les noisettes en poudre et le sucre glace. Incorporez le sucre glace, la poudre de noisette et la calette dans la meringue à l'aide d'une maryse en soulevant délicatement la préparation. Garnissez un grand moule rond à génoise

de 700 g de biscuit dacquoise. Faites cuire 35 min.

Tuile cazette

Mixez l'eau avec l'huile et la farine au mixeur plongeant. Déposez cet appareil dans une petite poêle à blinis, saupoudrez-le uniformément de noisettes grillées concassées et faites cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Réalisez cette opération 4 fois afin de confectionner 4 tuiles.

Si vous ne trouvez pas de cazettes, remplacez-les par des noisettes torréfiées à 160 °C (th. 5-6) pendant 20 min, puis concassées.

Remplacez également le nectar de cazette par de la pâte de noisette ou, à défaut, du praliné 100 % noisette (dans ce cas, divisez la quantité de sucre par deux).

Si vous n'avez pas de moule demi-sphère, vous pouvez également couler la préparation dans les alvéoles d'un moule à glaçons.



Détaillez* les tuiles à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre pour obtenir un pourtour bien lisse et régulier.

Crème pâtissière cazette

Faites bouillir le lait et mettez-y la fleur de cazette à infuser 5 min. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir*. Ajoutez la Maïzena® et mélangez à nouveau. Versez-y le lait à la cazette, mélangez et remettez dans la casserole.

Faites cuire 4 min à feu doux sans cesser de remuer. Ajoutez les 180 g de jaunes d'œufs restants, puis faites cuire 1 à 2 min jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Appareil à soufflé

Lissez 170 g de crème pâtissière cazette obtenue avec le nectar de cazette à l'aide d'un fouet.

Dans un batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs avec les blancs en poudre et la crème de tartre*, puis serrez* en ajoutant le sucre semoule. Mélangez délicatement pour incorporer les 2 préparations.

Dressage et finitions

Chemisez 4 moules à soufflé individuels de beurre et de sucre semoule. Découpez 4 disques de dacquoise de même diamètre que la base de vos moules, puis mettez-les dans le fond de ces derniers. Au centre, déposez un insert cazette, puis

remplissez d'appareil à soufflé à hauteur.

Lissez, puis faites le tour avec la pointe d'un couteau. Enfournez pour 13 min à 180 °C (th. 6).

À la sortie du four, déposez une tuile sur chaque soufflé.

Si vous utilisez du praliné 100 % noisette à la place du nectar de calette, n'oubliez pas de réduire la quantité de sucre semoule à 40 g dans les blancs d'œufs. Ne monter pas trop les blancs d'œufs : ils doivent tenir mais ne pas « grainer ».

Vous pouvez remplacer les blancs en poudre et la crème de tartre par une belle pincée de sel.

RELIRE

[Best Of Patrick Bertron aux éditions Alain Ducasse](#)

[Livre : Au relais Bernard Loiseau par Patrick Bertron](#)

[Pièce de boeuf charolais, tartare au poivre de cassis, jus au foin](#)