



Soufflé au chocolat de notre manufacture, une recette d'Alain Ducasse

Le soufflé au chocolat de notre manufacture, une recette proposée par Alain Ducasse, extraite de son dernier livre « Cuisine de roi à Versailles », édité par ses soins (Editions Alain Ducasse).

Dans ce nouvel ouvrage, un travail de recherche a été effectué pour mettre en exergue ce

qu'étaient les repas royaux et les arts de la table des 17^e et 18^e siècles. Au fil des pages, on découvre la grande et la petite histoire des repas à l'époque de la monarchie.



Soufflé au chocolat, une recette d'Alain Ducasse

Ingrédients pour 4 personnes :

Préparation : 50 min

Cuisson : 20 min

Appareil à soufflé chocolat

250 g de lait

40 g de sucre semoule

45 g de jaunes d'œufs

20 g de farine

10 g de cacao en poudre

8 g de Maïzena®

60 g de chocolat de couverture noir Alain ducasse® à 75 % de cacao

Biscuit chocolat

140 g de pâte d'amande

40 g de sucre glace

1 œuf

70 g de jaunes d'œufs

85 g de blancs d'œufs

40 g de sucre semoule

32 g de farine

32 g de cacao en poudre

20 g de beurre

Finition des soufflés

Un peu de beurre pommade pour les moules
200 g de blancs d'œufs
65 g de sucre semoule + un peu pour les moules



« Cuisine de roi à Versailles », le nouveau livre de recette d'Alain Ducasse

Appareil à soufflé chocolat

Faites bouillir le lait. Mélangez au fouet le sucre et les jaunes d'œufs, ajoutez ensuite la farine, le cacao en poudre et la Maïzena®. Versez une petite partie du lait dessus, mélangez et remettez le tout à cuire comme une crème pâtissière en fouettant sans cesse. Incorporez le chocolat noir à la fin en morceaux. Mixez bien à l'aide d'un mixeur plongeant, puis filmez au contact et mettez au réfrigérateur.

Biscuit chocolat

Travaillez la pâte d'amande avec le sucre glace à la spatule, ajoutez les jaunes d'œufs mélangés à l'œuf entier, puis montez progressivement l'appareil pendant 15 min dans un batteur muni du fouet.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez les blancs d'œufs frais avec le batteur en ajoutant le sucre semoule en 3 fois afin de bien serrer la meringue. Incorporez le mélange pâte d'amande et jaunes d'œufs et, enfin, la farine tamisée et le cacao en poudre. Versez le beurre fondu sur la préparation obtenue. Étalez le tout dans une plaque à rebords de 3 cm de haut, puis enfournez. Faites cuire 12 min. Une fois le biscuit cuit, laissez-le refroidir sur grille et détaillez des carrés de 1 cm de côté.

Finition des soufflés

Beurrez 4 moules à soufflé avec du beurre pommade, en utilisant un pinceau et en procédant du bas vers le haut. Chemisez les moules avec du sucre semoule. Retirez le surplus de sucre puis mettez au froid.

Fouettez la crème chocolat pour la rendre bien lisse, vous devez en obtenir 400 g. Montez les blancs d'œufs en neige dans le batteur muni du fouet, puis versez le sucre se- moule en continuant de battre. Incorporez délicatement les blancs montés à la crème chocolat.

Garnissez les moules à mi-hauteur de cet appareil, ajoutez les cubes de biscuit chocolat et terminez avec une nouvelle couche d'appareil à soufflé. Lissez le

dessus des soufflés et passez un doigt sur le pourtour de chaque moule. Essayez bien les moules avant de les enfourner. Laissez cuire 8 min à 190 °C (th. 6-7).

Servez le soufflé accompagné d'une glace à la pistache.

Cuisine de roi à Versailles

Paru le 2 novembre 2017 chez Ducasse Edition

Auteur : Alain Ducasse

Photographe : Thomas Dhellemmes

Styliste : Garlone Bardel

Disponible en librairie au prix de 49€ et au format numérique au prix de 19,99€