SOUFFLÉS NATURE,
SUPRÊMES D'AGRUMES ET NOISETTES CARAMÉLISÉES

Soufflés

Nb. portions
4 À 6

Préparation
25MIN

Cuisson
25MIN

INGRÉDIENTS

- **4 soufflés nature BIO Comptoir du Pastier**
- 2 oranges
- 25cl de jus d'orange
- 150g de sucre
- 20g de beurre
- Un filet de miel
- 45g de noisettes émondées & torréfiées
- 22g de sucre semoule
- 9g d'eau
- 1g de fleur de sel

RECETTE

- Faire chauffer l'eau et le sucre à 115°C dans une petite casserole (vérifier à l'aide d'un thermomètre),
- Ajouter les noisettes puis la fleur de sel.
- Faire cuire les noisettes jusqu'à caramélisation, puis les disposer sur une plaque et les laisser refroidir.
- Prélever les suprêmes d'orange à l'aide d'un couteau.
- Réserver.
- Mélanger 25cl de jus de d'orange (sans pulpe) avec 150g de sucre fin.
- Faire chauffer à feu doux.
- Pendant ce temps découper des lamelles de soufflés (environ 1,5cm). Les pocher dans le sirop pendant 5 minutes.
- Egoutter.
- Déposer dans une poêle 20g de beurre et un filet de miel.
- Laisser chauffer à feu moyen quelques secondes puis ajouter les lamelles de soufflés.
- Laisser cuire 3 à 4 minutes de chaque face jusqu'à belle coloration.
- Déposer une louche de sirop si vos soufflés dessèchent trop rapidement.
- Déposer quelques lamelles de soufflés dans l'assiette.
- Ajouter des segments d'orange, puis finir par quelques noisettes caramélisées.