

SOUFFLÉ AU COGNAC FLAMBÉ AU COGNAC **(Recette inspirée par Jean-François BEAUDUIN)**

Ingrédients pour 1 soufflé :

2 œufs
2 cuillères à soupe de sucre semoule
4 cl de Cognac
6 cl de Cognac pour le flambage

Matériel :

1 moule à soufflé de 12 cm de diamètre

Ingrédients pour 4 soufflés :

8 œufs
8 cuillères à soupe de sucre semoule
16 cl de Cognac
20 cl de Cognac pour le flambage

Matériel :

4 moules à soufflé de 12 cm de diamètre

Commencer par bien beurrer chaque moule à soufflé en prenant soin de faire cette opération verticalement de bas en haut. Mettre au frais. Quand le beurre est bien figé, déposer une grosse cuillère de sucre semoule dans chaque moule et bien répartir le sucre semoule au fond et sur le pourtour de chacun d'eux. Réserver au frais.

Mettre à chauffer votre four à 200°.

Clarifier les œufs. Dans un premier cul de poule, mettre les jaunes. Ajouter le Cognac. Fouetter énergiquement ce mélange pendant au moins 1 minute pour le blanchir et mettre de côté. Dans un second cul de poule, fouetter les blancs d'œufs en neige jusqu'au bec de perroquet en ajoutant à mi-parcours le sucre semoule.

Incorporer une grosse louche de blancs d'œufs montés en neige dans le mélange jaunes/Cognac. Reverser le tout dans le reste des blancs d'œufs montés et mélanger délicatement cet appareil avec une spatule en caoutchouc.

Verser une partie de ce mélange dans chaque moule de façon à atteindre les 2/3 de chacun d'eux. Taper bien chaque moule sur un chiffon plié en 4 pour faire disparaître les bulles d'air. Finir de remplir chaque moule et recommencer l'opération précédente. Passer une spatule inox plate sur le dessus de chaque moule pour enlever l'excédent. Enfin, faire le tour de chaque moule avec le pouce légèrement enfoncé dans l'appareil à soufflé pour lui permettre de bien monter.

Mettre à cuire dans le four ramené à 190° pendant 4 à 5 minutes. Saupoudrer le dessus de chaque soufflé avec du sucre glace et prolonger leur cuisson durant 8 à 10 minutes.

Faire tiédir le Cognac.

Servir sans attendre à vos convives car un soufflé n'attend pas et le flamber avec le Cognac tiédi. Vous pouvez également disposer sur chaque soufflé flambé une quenelle de glace à la vanille.

NB : cette recette peut être adaptée à d'autres alcools bruns comme l'Armagnac, le Calvados, le Grand Marnier ou le Rhum, mais aussi des alcools blancs comme la Poire, la Mirabelle, la Prune, le Kirsch ou le Rhum.