

# *Yam*

le magazine des chefs



ARNAUD DONCKELE

3 ÉTOILES - 30 RECETTES  
SAINT-TROPEZ



## Le soufflé à la mûre et au sureau varois, sorbet au yaourt de Trets

### 4 PERSONNES

#### SOUFFLÉ MÛRE-FLEUR DE SUREAU

30 g de mûres fraîches coupées  
80 g de jaunes d'œufs  
150 g de pulpe de mûres  
40 g de liqueur de Saint-Germain  
5 gouttes d'arôme naturel de mûre  
140 g de blancs d'œufs  
40 g de sucre semoule  
Beurre (pour les moules)  
Sucre semoule (pour les moules)

#### SORBET AU YAOURT

500 g de yaourt  
100 g de sucre semoule

#### COULIS DE MÛRES

15 mûres fraîches  
5 g de sucre semoule

#### FINITION ET DRESSAGE

Fleurs de sureau  
Mûres déshydratées  
Mûres fraîches

**SOUFFLÉ MÛRE-FLEUR DE SUREAU** | Mélanger les mûres avec les jaunes d'œufs, la pulpe de mûres, la liqueur et l'arôme naturel de mûre. Parallèlement, monter les blancs d'œufs avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange précédent aux blancs d'œufs serrés. Mouler dans des moules à soufflés préalablement beurrés et sucrés.

**SORBET AU YAOURT** | Mélanger le yaourt avec le sucre et placer au frais. Turbiner avant le service.

**COULIS DE MÛRES** | Mixer le tout et passer au chinois étamine. Réserver au frais.

**FINITION ET DRESSAGE** | Cuire l'appareil à soufflé au four à 180 °C pendant 6 min. Pendant ce temps, étaler le coulis de mûres sur le sorbet au yaourt. Former une rose de glace et la déposer dans une coupelle préalablement mise au congélateur. La parsemer de mûres déshydratées et de fleurs de sureau. Une fois le soufflé sorti du four, déposer quelques mûres coupées, des mûres déshydratées et des fleurs de sureau par-dessus. Servir immédiatement.

