

La recette de soufflé à l'hydromel du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soufflé à l'hydromel.

Anglaise à soufflé :

- 500 gr Lait
- 500 gr Crème
- 400 gr Jaune d'œuf
- 150 gr Sucre
- 300 gr Hydromel

Cuire à 83°C tous les éléments. La cuisson de l'anglaise doit être précise.

Lait amidon :



Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

- 1750 gr Lait
- 250 gr Féculé de maïzena

Cuire le lait et l'amidon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger immédiatement à l'appareil à crème anglaise chaude.

Stocker sous vide pesé à 380gr.

Meringue :

- 150 gr Blanc d'œuf
- 60 gr Sucre
- 3 Gr Blanc Galia
- 30 Gr Hydromel

Monter tous les éléments au batteur.

Montage :

Préparer les pots beurrés au pinceau, puis recouverts de sucre. Faire monter les blancs.

Sortir le mélange (pâtisserie à soufflé) de la poche et la travailler au fouet pour qu'elle soit bien lisse.

Une fois les blancs montés, les incorporer à la pâtisserie en trois fois à la maryse.

Remplir les moules à ras puis lisser à la spatule. Passer le doigt sur les bords du moule pour que le soufflé puisse décoller.

Il est important de faire suffisamment retomber l'appareil avant de le mettre en pots pour éviter qu'il « n'explode » de trop et déborde dans le four.

Cuisson : 200°C pendant 8min.

Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024



Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024





Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

DR