Soufflé de chocolat à l'ananas grillé



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

4

Pour le soufflé :

- 85 g de chocolat pur en morceaux
- 1 œuf
- 55 g de sucre roux
- 55 g de beurre (à température ambiante)
- 5 cl d'eau
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de whisky Jack Daniels
- 10 g de purée de piment rouge Bresc

Pour l'ananas :

- ¼ ananas
- 10 g de sucre de canne
- 20 g de rhum brun
- 20 g de Malibu
- 3 g de purée de gingembre Bresc
- 3 g de purée de citronnelle Bresc

Pour la glace (1,5 l):

- ¾ l de crème fraîche
- ¼ l de lait entier
- 250 g de sucre
- 125 g de jaune d'œuf
- 5 fèves tonka

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Faire chauffer le four à 175°C.
Pour le soufflé, beurrer les petits ramequins verticalement de bas en haut et les fariner. Battre les œufs avec 1/3 du sucre et le piment rouge jusqu'à ce que le volume augmente. Faire chauffer le reste du sucre dans une casserole. Ajouter l'eau et le whisky jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis ajouter le chocolat et le beurre. Mélanger ensemble et laisser un peu refroidir à côté du feu. Incorporer petit à petit le mélange de chocolat. Battre légèrement les blancs d'œufs. Incorporer le blanc d'œuf au mélange de chocolat à l'aide de la spatule. Verser le mélange dans les petits ramequins et les faire cuire en 15 à 20 minutes. Pour le tartare d'ananas, mettre l'ananas dans un sachet sous vide avec les autres ingrédients. Faire cuire sous vide à 85°C pendant 35 minutes. Faire préchauffer le barbecue ou le grill. Faire bien griller l'ananas puis laisser refroidir. En découper un beau tartare. Pour la glace, mettre la crème fraîche, le lait, les fèves tonka et 125 g de sucre dans une grande casserole. Porter le tout à ébullition. Battre le jaune d'œuf et le reste du sucre dans le bol du mixer à pleine vitesse jusqu'à ce qu'il soit fouetté. Laisser infuser le mélange de crème 15 à 20 minutes à couvert. Verser et malaxer au batteur le mélange tiède sur le jaune d'œuf battu. Bien remuer le mélange et le remettre dans la casserole et chauffer à environ 75 à 80°C. Tamiser le mélange et faire refroidir le plus rapidement possible.

Transformer le tout en crème glacée avec une sorbetière. Saupoudrer le soufflé avec le sucre glace et servir avec la glace et le tartare d'ananas.