

# Soufflés glacés à la mandarine

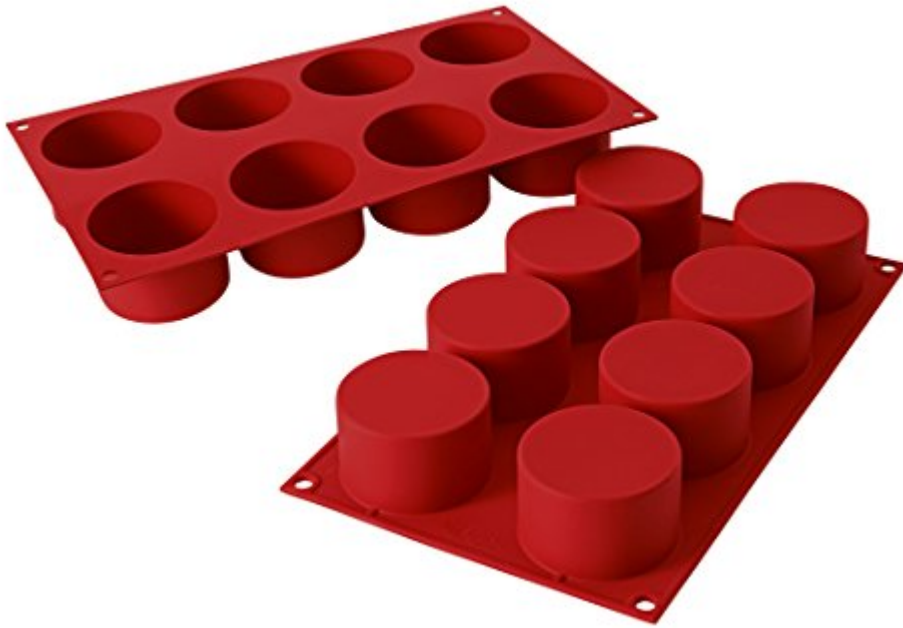
Aujourd'hui je vous propose un délicieux dessert que vous pouvez réaliser à l'avance puisqu'il faut le congeler. Ces Soufflés glacés à la mandarine demandent un peu de technique mais si vous avez les bons outils vous le réaliserez facilement. Et c'est une pure gourmandise!



souffle froid mandarine

## Matériel

- moule en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ( 6 cm de diamètre et 4 cm de profondeur).



Silikomart 26.119.00.0060 SF119 Moule Forme Cylindre 8 Cavités  
Silicone Terre Cuite

- du Rhodoïde Transparent Pâtisserie 6 cm. Il faut que la bande dépasse de 2 cm de la hauteur de vos moules ( voir la photo dans la recette). Cela va vous servir à rehausser les bords des moules. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



Fyfjur Rodoide Transparent Patisserie, 1 Pièces Rhodoid Patisserie 6cmx10m, Colliers à Gâteau pour la Cuisson, Rouleau DAcétate pour la Décoration de Gâteaux, la Pâtisserie et la Mousse au Chocolat

- Thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



CIRYCASE Thermometre Cuisine, Thermometre Cuisson Lecture Instantané avec 102cm Pliable Sonde, Rétroéclairage LCD & Aimant, Thermomètre Digital pour Cuisson, Viande, BBQ, Steak, Huile, Lait, Vin

## Ingrédients pour 6 moules

- 3 mandarines
- 5 cl de jus de citron
- 40 g de confiture mandarine; la meilleure que je connaisse, une tuerie : vous pouvez la commander en cliquant [ici](#)
- 7 œufs (5 jaunes et 2 blancs)
- 200 g de sucre
- 300 g de crème fraîche entière
- Pour la présentation : -des feuilles de menthe, chair de fruits de la passion ( un par personne)

# Préparation

- Posez une bande de rhodoïde dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.



Posez une bande de rhodoïde dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

- Séparez les jaunes des blancs: vous aurez besoin de 5 jaunes et deux blancs. Montez 2 blancs en neige. Réservez.



Montez les blancs

- Montez la crème au fouet. Réservez.



Montez la crème en chantilly

- Versez les jaunes dans un grand récipient. Fouettez-les légèrement. Réservez. Versez le sucre et le jus de citron dans une casserole. Amenez à 121 °C ( d'où l'utilité du thermomètre de précision).



Préparez le sirop

- Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez la confiture à ce mélange.



Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter

- Incorporez ensuite la crème fouettée au mélange précédent et mélangez à l'aide d'une maryse. Puis incorporez enfin les blancs montés.



Incorporez ensuite la crème fouettée

- Remplissez vos moules jusqu'à hauteur et placez au congélateur pendant toute une nuit.



Remplissez vos moules jusqu'à hauteur

# Dressage

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Réservez.



Ouvrez et prélevez la chair des fruits de la passion

- Coupez des tranches de mandarines fraîches. Démoulez les soufflés et ôtez le rhodoïde. Déposez une tranche de mandarine sur chaque soufflé et ajoutez la chair du fruit de la passion. Décorez avec quelques feuilles de menthe.





Soufflés glacés à la mandarine