Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

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 Joucas. 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 :

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

– 1750 gr Lait
– 250 gr Fécule 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 (pâtissière 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 pâtissière 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'explose » de trop et déborde dans le four.
Cuisson : 200°c pendant 8min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 juillet 2024

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !