

SOUFFLÉ DE POMMES CIDRE ET CURCUMA

Par le chef Guillaume Iskandar

POUR 4 PERSONNES

1.
Faites compoter 600g de pommes épluchées avec deux rhizomes
de curcuma frais, faites bien dessécher la purée,
ajoutez 15 g de Maïzena, faites réduire à glace 300g de cidre
Incorporez à la purée et passez au chinois. Laissez refroidir

2.
Beurrez 4 moules à soufflé avec un peu de sucre
Réalisez une meringue avec 150g de blancs d'œufs
et ajoutez en 3 fois 75g de sucre
Incorporez la meringue à la purée de pommes

Garnissez les moules et enfournez à 220 °C
environ 7 à 8 minutes

Servez chaud avec une glace au caramel beurre salé

600g de pommes épluchées
15g de Maïzena
300g de cidre
150g de blancs d'œufs
75g de sucre