

Soufflé aux Fruits de la Passion

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

6 blancs d'œufs
90 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
2 cuillères à soupe de jus de passion

Sauce

20 fruits de la passion
sucre semoule



Préparation

Beurrer les moules à soufflé et les mettre au réfrigérateur.

La Sauce :

Couper les fruits de la passion en deux et sortir la pulpe avec une cuillère.
Passer la pulpe à travers une passoire pour récupérer le jus.
Garder 2 cuillères de jus pour faire les soufflés.
Faire bouillir le reste du jus avec le sucre de manière à obtenir une sauce pas trop sucrée.

Les Soufflés :

Monter les blancs d'œufs avec le batteur en ajoutant 60 g de sucre dès le départ.
Dans un saladier, fouetter les 3 jaunes d'œufs avec 30 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter 2 cuillères à soupe de jus de fruits de la passion.
Mélanger délicatement les blancs montés et les jaunes.
Remplir les moules à soufflé.
Cuire au four à 210°C (th 7) pendant 8 minutes.

Dressage

Mettre chaque soufflé sur une assiette et servir aussitôt avec la sauce à part en saucière.
Une fois servis, ajouter une cuillère de sauce dans chaque soufflé en perçant le centre du chapeau.