

111-Soufflè alle castagne

Autore: <http://gastronomie.lemonde.fr/>

Ingredienti: 1 dl di latte, 40g di zucchero +20g , 1 pizzico di sale, 25g di maizena, 4 tuorli di uova, 10g di burro, 5 chiare di uova, marrons glacés in pezzi, 4 cucchiaini di minestra di crema di castagne

Imburrare gli stampi da soufflé individuali di 10 cm di diametro verso l'alto per mezzo di un pennello quindi aggiungere zucchero semolino (quest'ultimo si attaccherà al burro).

Fare bollire il latte con 40g di zucchero ed un pizzico di sale.

Stemperare la maizena in un po' di latte freddo, quindi aggiungere il latte zuccherato.

Cucinare 2 a 3mn. Aggiungere i 4 tuorli fuori del fuoco quindi 4 cucchiaini di minestra di crema di castagne, 10g di burro e marrons glacés in pezzi.

Montare le chiare a neve, aggiungere 20g di zucchero, quindi delicatamente, incorporarli alla crema di castagna.

Cucinare a forno caldo preriscaldato a 200° per 20mn.

Spolverizzare con zucchero a velo