

Soufflé glacé aux artichauts, chèvre frais et truffe d'été

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la bavaroise d'artichauts :

4 fonds d'artichauts, 2 oignons blancs, 100g de lard de Colonata, 1dl de Martini blanc, 1 bouillon cube de volaille, ½ litre de crème fraîche fouettée, 16g de gélatine

Pour le fromage :

2 fromages de chèvre frais, 1 truffe d'été, quelques gouttes d'huile de truffe

Pour le crumble parmesan :

1 cuillère de farine, 1 cuillère de parmesan, 1 cuillère de beurre

Finition :

1 truffe

La bavaroise :

Emincer les oignons, couper le lard en petits dés et faire suer le tout dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les fonds d'artichauts et mouiller avec le Martini et 1dl d'eau.

Assaisonner et ajouter le bouillon cube. Cuire 10mn à couvert et mixer très finement.

Ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir avant de mélanger à la crème fouettée.

Montage :

Entourer 6 petits moules à soufflé d'une bande de papier sulfurisé dépassant vers le haut de 2cm le bord du moule. Remplir chaque moule d'un peu de bavaroise.

Poser dessus au centre un morceau de fromage de chèvre, un peu de truffe râpée et de quelques gouttes d'huile à la truffe. Finir de remplir les moules juste en haut du papier sulfurisé.

Laisser prendre au froid avant de retirer les papiers.

La bavaroise dépassant de 2cm les bords du moule donne l'impression d'un soufflé qui a levé.

Crumble :

Mélanger les ingrédients et étaler sur plaque à pâtisserie sur 5mm de hauteur.

Cuire 15mn au four à 160° pour obtenir un sablé bien doré.

Laisser refroidir avant de l'écraser en petits morceaux.

Finition :

Recouvrir le chapeau des soufflés de cette chapelure et râper dessus la truffe.