Soufflé au séré et aux fruits

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

250 g de fruits

En fonction des fruits choisis, les éplucher et les couper en morceaux.

500 g de séré à la crème

1 sachet de sucre vanillé

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre

6 cs de maïzena

1 citron

1 cs de semoule de blé dur

Râper le zeste du citron. Bien mélanger le séré à la crème, les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé, la maïzena, le zeste de citron et la semoule jusqu'à obtention d'un appareil lisse.

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel et les incorporer à la préparation au séré. Incorporer les fruits et verser la préparation dans le moule à soufflé graissé.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide

Enfourner le moule à soufflé sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 160 °C pendant 45 min

Accessoires

Grille

Moule à soufflé ø25 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019