

# Soufflé au fruit de la passion

1,5 décilitres jus de fruits de la passion  
2 blancs d'oeuf  
1 jaune d'oeuf  
70 grammes sucre  
beurre

Portions: 2

F. Girardet

Fouettez le jaune d'oeuf avec 35 gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs avec la moitié du sucre restant jusqu'à consistance moyenne, puis ajoutez le reste du sucre et terminez de les monter en neige pas trop ferme.

Ajoutez 2 cuillerées à soupe de jus de fruit de la passion au mélange jaune d'oeuf et sucre, puis incorporez délicatement le tiers des blancs en mélangeant. Ajoutez le reste en soulevant avec la spatule.

Remplissez une timbale à soufflé de 12 cm préalablement beurrée au pinceau et enfournez pour une dizaine de minutes dans un four à 250°C.

Pendant la cuisson du soufflé, sucrez légèrement le reste du jus de fruit de la passion et chauffez-le au bain-marie, de façon à le tiédir, sans plus.

**PRÉSENTATION.** Apportez le soufflé dans son moule et la sauce en saucière. Répartissez sur 2 assiettes et entourez chaque par de la moitié du jus.

© F. Girardet & L. Thierry  
<http://www.ermann.com>