

# Signé : Gérard Rabaey

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 17

PDF erstellt am: **01.06.2024**

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*

ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



## Soufflé à l'orange

### Coulis d'orange

5 oranges (300 g de jus environ)  
70 g de sucre en morceaux frottés contre l'écorce des oranges  
15 g de beurre froid

### Appareil à soufflé

2 jaunes d'œuf  
3 blancs d'œuf (110 g)  
40 g de sucre  
30 g de coulis d'orange réduit et refroidi

### Finitions

20 g de beurre pommade (pour beurrer les moules)  
Sucre semoule

### Matériel

4 moules de 8 cm de diamètre et 4 cm de hauteur

### Moules à soufflés

Beurrer les moules au pinceau avec le beurre pommade, commencer par le fond du moule puis les côtés de bas en haut et le bord afin de faciliter le développement – Saupoudrer de sucre semoule puis les retourner pour enlever l'excédent de sucre – Réserver au frais.

### Coulis d'orange

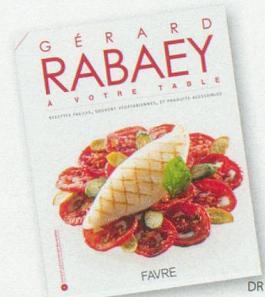
Réduire le jus avec les morceaux de sucre frottés jusqu'à obtention d'un coulis sirupeux.

### Appareil à soufflé

Blanchir les jaunes d'œuf au fouet avec les 30 g de coulis d'orange – Monter les blancs d'œuf avec le sucre (pas trop fermes) – Incorporer au fouet un tiers des blancs aux jaunes d'œuf montés – Ajouter les deux tiers restants en soulevant avec une spatule.

### Finition

Remplir les moules à hauteur. Lisser à la spatule en évitant de toucher les bords – Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 10 minutes. Servir avec le reste du coulis d'orange tiède dans lequel on ajoutera une noix de beurre froid.



Restaurant  
Le Pont de Brent  
1817 Brent  
Tél. 021 964 52 30  
www.  
lepontdebrent.ch