



## **SOUFFLE' ALL'ARANCIA**

### **Ingredienti per 6 persone:**

- Farina bianca 65g., Zucchero 65g., Uova intere 3, Albumi d'uovo 4, Vaniglia 1 baccello, Latte intero 1/4 di litro, Burro 25g., Arancia non trattata 1, Grand Marnier 2 cucchiaini. Per lo stampo: burro 20g. Zucchero 1 cucchiaino. Vino consigliato: Gran Spumante Corvo amabile (Sicilia) a 7° C

### **Preparazione:**

- Versate il latte in un tegame, ponetelo sul fuoco, aggiungete il baccello di vaniglia e portatelo lentamente ad ebollizione. In un altro tegame mescolate la farina e lo zucchero con un uovo intero e un tuorlo (tenete da parte l'albume), la buccia grattugiata dell'arancia e il Grand Marnier.
- Mescolate con la frusta metallica da cucina, versatevi poco alla volta il latte bollente eliminando la vaniglia, mettete il tegame sul fuoco e portate lentamente ad ebollizione, mescolando continuamente. Fate cuocere per due minuti circa, finché il composto sarà liscio ed omogeneo.
- Togliete il tegame dal fuoco e fate intiepidire il composto; aggiungete il burro, il tuorlo d'uovo rimasto (tenete da parte l'albume) e incorporateli delicatamente mescolando con un cucchiaino di legno. Montate a neve ferma i 6 albumi d'uovo e uniteli al composto.
- Versatelo in uno stampo da soufflé precedentemente imburrito e cosparso di zucchero. Fate cuocere il soufflé in forno preriscaldato a 180° C per 40 minuti circa. Servitelo caldo accompagnandolo, a piacere, con una salsa al Grand Marnier.