

## **Le soufflé aux châtaignes**

*250 g de châtaignes un peu sèches; 3 dl de lait; 80 g de sucre fin cristallisé; 10 g de sucre vanillé; 50 g de beurre de cuisine; un giclée de grappa; 3 jaunes d'œufs; 4 blancs d'œufs battus en neige ferme; un peu de beurre pour le moule.*

1. Faire tremper les châtaignes durant 12 heures dans de l'eau froide et ensuite les égoutter. Puis les cuire 20 minutes sur feu doux avec le lait. Ensuite en faire une purée. Mettre la purée dans une terrine, avec un peu de beurre ramolli, le sucre fin, le sucre vanillé et la grappa. Ajouter les jaunes d'œufs un à un. Laisser refroidir, puis délicatement ajouter les blancs en neige.

2. Verser la masse dans un moule beurré et cuire au four le soufflé environ 30 minutes. A la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre glace. Servir rapidement.