 **Chaud froid vanille-fraise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Chaud-froid-vanille-fraise-CV-DSCN8475.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La crème :  
- 2 jaunes d'œuf**  
**- 50 g de sucre semoule**  
**- 150 g de crème fraîche liquide**  
**- 2 càs de** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/)**La garniture :  
- 250 g de fraises françaises**  
**- sucre glace**  
**- feuilles de menthe  
Les soufflés :  
- 75 g de crème fraîche liquide  
- 25 g de sucre semoule** **+ 1 càs**  
**- ¼ de càc de graines de vanille**  
**(ou ½ gousse de vanille)**  
**- 35 g de beurre**  
**- 35 g de farine**  
**- 2 œufs entiers**  
**- ½ blanc d'œuf**  
**- 20 g d'amandes effilées**

**4 ramequins beurrés à mettre au bain-marie dans un plat rempli d'eau bouillante**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La crème :**Faire chauffer la crème jusqu'à limite de l'ébullition.  
Pendant ce temps, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.  
Verser la crème bouillante en filet tout en remuant.  
Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Verser la crème dans un bol, ajouter la liqueur, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.  
**La garniture :**Laver rapidement et équeuter les fraises.  
En mixer la moitié avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Mettre le coulis au frais.  
Garder les autres fraises pour la décoration des assiettes.  
**Les soufflés :**Faire dorer les amandes effilées dans une poêle en remuant souvent.  
Les laisser refroidir.  
Une fois que les ramequins sont beurrés, les tapisser d'amandes effilées.  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les deux blancs en neige avec la cuillerée de sucre.  
Mettre dans une casserole la crème avec le sucre et la vanille et porter à ébullition.  
Pendant ce temps préparer un roux blond en mélangeant sur feu doux la farine dans le beurre fondu.  
Arroser avec la crème bouillante et continuer à mélanger jusqu'à ce que la masse se détache de la casserole.  
Retirer du feu et verser la préparation dans un saladier.  
Ajouter le demi blanc d'œuf puis les jaunes un à un en travaillant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.  
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.  
Remplir les ramequins aux ¾  et les déposer dans le plat rempli d'eau bouillante.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Déposer les ramequins sur une grille et les laisser reposer pendant 10 minutes.  
**Le dressage :**Démouler un soufflé chaud au centre d'une assiette creuse.  
L'entourer de crème vanille très froide et y déposer des points de coulis de fraise.  
Garnir l'assiette avec les fraises réservées et saupoudrées de sucre glace et de feuilles de menthe.  
Servir immédiatement.