

# La recette... du café Le Cher-Mignon

par France Massy

Pierre Crepaud prend des chemins de traverse. En signant la carte du café Le Cher-Mignon, situé à 6 km de Crans-Montana, au cœur du village de Chermignon, le chef renommé du MontBlanc, le restaurant du Crans hotel&spa, joue la carte de la bistronomie.

## Soufflé glacé à la Mandarine Impériale & suprêmes d'orange gratinés, by Crepaud, pour 6 personnes

### Ingredients

4 œufs, 75 g de sucre, 100 g de sucre, 50 g de liqueur Mandarine Impériale, 1/2 l de crème fouettée, 6 oranges bio

### Le soufflé:

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs, blanchir les jaunes avec 75 g de sucre et monter les blancs avec 100 g de sucre
  - Mélanger délicatement les deux masses
  - Ajouter 50 g de liqueur Mandarine Impériale
  - Incorporer pour finir le 1/2 l de crème fouettée
- Remplir les moules de ce mélange et réserver au congélateur

### Le sabayon à l'orange:

5 jaunes d'œufs, 10 cl de jus d'orange frais, 50 g de sucre, 125 g de crème fouettée

### Préparation sabayon:

- Cuire les jaunes avec le sucre et le jus d'orange au bain-marie, comme pour une hollandaise
  - Refroidir le sabayon au batteur (ou fouet) puis ajouter la crème fouettée

### Présentation:

- Disposer une rosace de quartiers d'oranges pelés à vif en laissant une place au centre, napper de sabayon
- Placer l'assiette dans le four sous le grill, (chauffé au préalable) et laisser gratiner quelques secondes
  - Démouler votre soufflé glacé, saupoudrer de cacao en poudre et le dresser au centre de l'assiette.

### L'astuce du green chef:

Rendez-le plus light en remplaçant la moitié de la crème par du fromage blanc.  
« un petit dessert rétro, charmant et super frais »



Pierre Crepaud has gone off the beaten track. By signing the menu of the Café Le Cher-Mignon, situated 6 km from Crans-Montana in the heart of Chermignon village, the renowned chef from the Crans hotel&spa MontBlanc Restaurant, has opted for bistronomie.

## Imperial Mandarin iced soufflé & supreme of oranges au gratin - by Crepaud, for 6 people

### Ingredients

4 eggs, 75 g sugar, 100 g sugar, 50 g Imperial Mandarin liqueur  
1/2 litre whipped cream, 6 organic oranges

### The soufflé:

- Separate the egg whites from the yolks, mix the yolks with the 75 g of sugar and whip the whites with 100 g of sugar
- Gently blend the two mixtures together
- Add 50 g of Mandarin liqueur
- Finally incorporate the 1/2 litre of whipped cream
- Fill the moulds with the mixture and place in the freezer

### The Orange sabayon:

5 egg yolks, 10 cl fresh orange juice  
50 g sugar, 125 g whipped cream

### Sabayon preparation:

- Cook the egg yolks with the sugar and the orange juice in a double-boiler as for a Hollandaise sauce
- Cool the sabayon with a whisk then add the whipped cream

### Presentation:

- Place a rosette of orange segments with the rind and membranes removed on the plate leaving a space in the centre, drizzle with the sabayon
- Place the plate under the grill in the oven (previously heated) and leave to brown for a few seconds
- Un-mould the iced soufflé, powder with cocoa powder and arrange it in the centre of the plate

### The green chef's tip:

Make it lighter by replacing half the cream with fromage frais:  
"a small, charming, super fresh retro dessert"