

6 pers.

Soufflé aux framboises

Ingredients

moules (10 cm diamètre - 6 cm haut)
50 cl lait
520 g sucre semoule
6 jaunes d'œufs
10 blancs —
50 g farine
90 g beurre
1 kg, 1 framboises
40 g sucre glace
2 c. à s. eau. de vie framboises
jus de citron

Verser le lait dans une casserole avec 80 g de sucre.
Mélanger puis porter doucement à l'ébullition.
Travailler les jaunes avec 45 g de sucre.
Puis y incorporer la farine, verser le lait bouillant sans
cesser de fouetter.
Verser dans une casserole, poser sur feu vif en remuant au
fouet. Dès l'ébullition, réduire le feu et battre 3 mn.
Retirer du feu. Piprer au bout de dents d'une fourchette
30 g de beurre. Passer-le sur la surface de la crème pâtissière
afin d'empêcher la formation d'une peau. Réserver.
Disposer 18 framboises dans une jatte. Les arroser d'une cuiller
d'eau-de-vie. Couvrir et réserver. Mettre les framboises restantes
dans une casserole avec 300 g de sucre et 50 cl d'eau.
Amener à l'ébullition et cuire 5 mn à feu moyen.
Presser les fruits sur un tamis pour en extraire la pulpe.
Préchauffer le four à 7/8 (220°). Se mettre sur
Recueillir les 2/3 du jus de framboises tamisé. Mélanger
feu moyen afin qu'il réduise un peu et épaississe. Réserver
et réserver. Verser le tiers restant dans une jatte. Ajouter
le jus de citron et 1 cuillère d'eau-de-vie. Réserver au
bain-marie.
Mettre à fondre 60 g de beurre dans une petite casserole. Verser
en les moules au pinceau. Verser dans l'un d'eux 40 g de sucre
Faire tourner le moule pour bien le recouvrir de sucre. Retourner
le moule sur le suivant et renouveler l'opération.
Mettre les moules au réfrigérateur.

DOTATION AUX AMORTISSEMENTS

D'un montant de 5 598 253 F, ce poste est en baisse de 250 000 F.

Le résultat final fait apparaître un excédent de **1 200 000 F**. Cet excédent s'explique par les deux faits suivants :

* **Erythropoïétine** : le tarif de remboursement fixé par la Caisse Régionale d'Assurance Maladie a été plus important que prévu.

* **Travaux** : un certain nombre d'entre eux devant être effectués au cours de l'année 1994 ont été reportés au début de l'année 1995.

- FERETRA : ouverture le 27 février 1995.
- AUCH : restauration des locaux terminés en mai 1995.
- ST GAUDENS : transfert des locaux non réalisé à ce jour.

Monsieur BEDREDE se demande pourquoi avec l'évolution du matériel de dialyse les coûts ne diminuent pas en faisant jouer la concurrence entre les Laboratoires.

Monsieur DUVAL explique que c'est l'une des missions de Mademoiselle LE GALL et qu'à matériel identique le coût baisse ; il n'y a augmentation que lorsqu'il y a une évolution technologique (bicar, maîtrise d'ultrafiltration).

Monsieur BEDREDE demande s'il y a des questions. A défaut, Monsieur BEDREDE propose aux membres de l'Assemblée Générale de donner quittus au Conseil d'Administration pour sa gestion. L'Assemblée approuve la gestion de l'année 1994 et donne quittus au Conseil d'Administration.

Verser la crème dans une jatte, y incorporer la purée de framboises refroidie. Mélanger. Monter les blancs en neige. Quand ils deviennent crémeux, y ajouter 25g de sucre et finir de les monter en neige bien fermes. Verser 1/3 des blancs dans la crème fouettée puis ajouter les blancs restants. Verser la préparation dans les moules à mi-hauteur. Disposer dessus 3 framboises macérées à l'eau-de-vie. Finir de remplir les moules et lisser le dessus à la spatule. Décoller la préparation du bord des moules en tournant tout autour avec la pointe d'un couteau. Cuire 10 min au four n° 7/8 (220°). Dès la sortie du four, saupoudrer généreusement les soufflés de sucre glace. Verser le coulis, maintenant au chaud au bain-marie dans une saucière. Il doit être tiède. Chaque soufflé creusera au centre du soufflé un petit trou et y versera la quantité de coulis qu'il désire.