

SOUFFLÉ AU CHÈVRE ET POMMES DE TERRE

Mars 2002 (Révisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 g de pommes de terre
- ★ 150 g de fromage de chèvre : Selles ou Valencay
- ★ 2 œufs
- ★ 10 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 20 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 Casseroles, Saladier, Jatte, Moule(s) à soufflé, Batteur, Pinceau

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,85 € (soit 1,21 € par personne)



Recette :

Si l'on veut une préparation de couleur claire, ôter la fine croûte cendrée du fromage. Dans une jatte, écraser le chèvre à la fourchette et incorporer la crème fraîche. Casser les œufs, séparer les jaunes des blancs. Faire tiédir le lait. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) durant 10 minutes. Sortir le beurre à température ambiante. Peler les pommes de terre, les faire cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les réduire en purée et les mettre dans un saladier, ajouter le lait chaud, la préparation au fromage et les jaunes d'œufs. Saler et poivrer. Bien mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Utiliser un moule à soufflé unique ou des petits moules individuels à soufflé. Beurrer le(s) moule(s) avec un pinceau sans laisser de traces de doigt, verser l'appareil et mettre à four chaud pendant 15 minutes sans ouvrir la porte du four. Servir aussitôt sorti du four avec une salade verte.

Boisson :

Un Chevrny blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.