



Œufs

Soufflé aux pommes de terre



1h20

20 min

1h

0

362

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le soufflé aux pommes de terre

1 kg **Pomme(s) de terre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Gruyère râpé**
50 g **Beurre**
25 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Noix de
muscade en poudre**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Éplucher les pommes de terre.
- 2 Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 à 30 minutes.
- 3 Les égoutter et les écraser au presse-purée.
- 4 Incorporer la moitié de beurre en mélangeant vivement avec la cuillère en bois, ajouter le sel et la noix de muscade.
- 5 Faire chauffer le lait dans une casserole sans le faire bouillir, le verser dans la purée et mélanger.
- 6 Clarifier les oeufs, verser les jaunes et les blancs dans deux bols distincts.
- 7 Ajouter les jaunes d'œufs à la purée, assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Battre les blancs en neige.
- 9 Incorporer délicatement les blancs à la purée.

Étape 2

Cuisson et dressage

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

- 2 Beurrer des moules à soufflé individuels, verser la purée jusqu'à ras bord.
- 3 Saupoudrer de gruyère râpé puis du reste du beurre.
- 4 Enfourner pendant 20 à 30 minutes.
- 5 Servir tout de suite.