

Soufflés au brie et aux cranberries



(pour 4 ramequins)

- 1 tasse de cranberries fraîches
- ¼ tasse de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 1 cs de beurre
- 1 cs de farine
- ½ tasse de lait écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 cs de moutarde
- 1 poignée de fromage râpé (comté ou cheddar)
- poivre
- 115 g de brie sans la peau, en tranches

Dans une casserole, faites cuire les cranberries a feu moyen/doux avec ½ tasse d'eau et le sucre jusqu'à une consistance sirupeuse (elles restent entières).

Faites fondre le beurre puis ajoutez la farine pour faire un roux. Hors du feu, ajoutez le lait et fouettez. Portez à ébullition puis baissez le feu et faites épaissir à feu doux en remuant constamment. Retirez du feu et ajoutez la moutarde, la muscade, le poivre, le fromage râpé et les jaunes d'œufs.

Montez les blancs d'œuf en neige ferme puis incorporez-les délicatement au mélange.

Versez un peu de mélange dans des ramequins graissés. Ajoutez 1 cs de cranberries et 1 ou 2 tranches de brie puis terminez avec le mélange.

Faites cuire 15 à 20 minutes à 175°C.

Il vous restera des cranberries que vous pouvez servir avec les soufflés ou les garder dans un pot au réfrigérateur pendant 1 mois pour d'autres utilisations.

Source : *Veggie Chic* de Rose Elliot