

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Soufflé aux cèpes ~~



300 grs de cèpes
30 grs de beurre
30 grs de farine
25 cl de lait
3 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
piment d'Espelette
Noix de muscade
Persillade
sel, poivre

Mixez la 1/2 des cèpes (150 gr) et faites cuire l'autre moitié à la poêle comme d'habitude avec un peu de matière grasse, sel, poivre, persillade

Beurrez et farinez vos moules à soufflés

Faites fondre le beurre et dès qu'il est fondu ajouter la farine

Bien mélangez pour obtenir un mélange homogène

Laissez cuire très doucement 1 à 2 minutes

Le mélange doit être un peu mousseux

Retirez du feu. Mettez le lait à bouillir

Dès qu'il est bouillant versez-le sur le mélange précédemment réalisé en 2/3 fois en mélangeant bien

Portez à ébullition quelques instants

et assaisonnez : sel, poivre, muscade, piment d'Espelette

Hors du feu, ajoutez 2 jaunes d'œufs

et reportez le mélange à ébullition quelques secondes avant d'éteindre

Mettez cette préparation dans un grand récipient

Montez les 5 blancs en neige ferme

Mettez une ou deux cuillers dans la préparation précédemment réalisée et mélangez délicatement

Rajoutez le dernier jaune d'œuf et incorporez petit à petit les blancs

Et enfin rajoutez les champignons

Versez dans vos moules à soufflés (individuels ou pas)

Enfournez à four préchauffé 200°

Faire cuire de 20 à 30 minutes en fonction de la taille de vos plats