



SOUFFLE AU POTIRON

pour 6 personnes :

450g pulpe de potiron muscade bien égouttée - 30g gruyère râpé - 4 oeufs –

Sauce : 30g beurre - 40g farine - 1/2 litre de lait frais entier - sel - poivre - noix de muscade moulue

Préparer la sauce : fondre le beurre dans une casserole, chauffer le lait dans une autre. Saupoudrer le beurre avec la farine. Laisser cuire 2 à 3 minutes sur feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Arroser peu à peu avec le lait chaud et laisser la sauce épaissir sans cesser de remuer. Ajouter le gruyère râpé, saler, poivrer, 1 pointe de couteau de noix de muscade moulue. Mélanger.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Monter en neige les blancs avec une pincée de sel. Mélanger les jaunes à la béchamel. Ajouter la pulpe de potiron. Remuer bien.

Verser 1/3 des blancs d'oeufs dans le mélange précédent et avec une spatule remuer vivement. Ajouter les 2/3 restants en soulevant délicatement la masse. Verser dans un plat à gratin à bords hauts beurré. Passer un couteau entre le moule et le soufflé tout autour. Cuire 45 minutes ~.

A déguster dès la sortie du four.