



POTIMARRON EN SOUFFLÉ

Ingrédients pour 6 personnes

3 potimarrons
120 gr de beurre
120 gr de farine
150 gr de lait
18 blancs d'œufs
180 gr de Comté affiné
Noix de Muscade
Sel et poivre au moulin



Progression

Ouvrir les potimarrons sur le dessus en préservant le dessus et chapeau.

Évider les potimarrons avec une grosse cuillère et garder les pépins qui pourraient vous servir pour une autre recette.

Retirer la chair sans abimer la coque. Tailler la chair en gros cubes et les mettre à cuire dans le lait.

Une fois cuits, passer le lait de cuisson et le garder pour réaliser une béchamel avec le beurre et la farine et ajuster l'assaisonnement avec la noix de muscade.

Presser la chair du potimarron au presse-purée et y ajouter la béchamel et le Comté râpé. Mélanger l'ensemble de façon bien homogène.

Pendant ce temps-là, monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer au mélange en plusieurs fois à l'aide d'une spatule.

Beurrer l'intérieur des potimarrons et garnir de mélange de soufflé au $\frac{3}{4}$.

Cuire à sec à four chaud – 160°C pendant 15 minutes.

Servir aussitôt la sortie du four.



Chef Nicolas BRENELIERE
Le Paradis Latin
28 rue du Cardinal Lemoine
75005 Paris