

Mimolette façon soufflé au fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

Ingrédients

400 g de purée de potimarron (cubes de potimarron cuits à la vapeur et mixés)

4 oeufs

90 g de [mimolette](#) vieille rapée

50 g de beurre

3 cuill. à soupe de maizena

env. 1/2 l de lait

sel, poivre, muscade



Préparation

- Préchauffer le four à 200 °C
- Préparer la béchamel : faire fondre le beurre puis y ajouter la maizena . Mélanger pendant quelques minutes. Ajouter ensuite le lait progressivement en fouettant (pour éviter les grumeaux). Laisser cuire env .10 min tout en mélangeant jusqu'à ce qu'elle ait la consistance idéale
- Dans un saladier mélanger la béchamel, les jaunes d'oeufs et la purée
- Ajouter la mimolette. Assaisonner
- Battre les blancs en neige
- Ajouter délicatement les blancs à la préparation précédente
- Verser dans un moule à soufflé beurré et fariné
- Cuire 30 min. Le soufflé doit être bien gonflé et doré sur le dessus
- Servir aussitôt à la sortie du four avec une salade verte et éventuellement du jambon cru