

Soufflé A la bisque de homard

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Bisque de homard	1 boîte	
Oeuf	3	
Farine	3 c. soupe	
Beurre	50g	

Recette :

- Dans une casserole, préparer un roux avec le beurre et la farine. [Voir la recette du roux ICI](#)
- Ajouter en une seule fois votre boîte de bisque et fouetter jusqu'à léger épaississement.
- *Réserver* hors du feu.
- Ajouter les 3 jaunes d'oeuf 1 à 1 en remuant (pour ne pas qu'ils cuisent)
- Battre vos 3 blancs en neige ferme.
- Avec une spatule plate, ajouter la préparation avec la bisque à vos blanc battus en soulevant (pour ne pas faire redescendre les blancs).
- Beurrer vos 6 ramequins (ou votre moule à soufflé)

Cuisson :

- Répartir la préparation dans les moules. Ne pas dépasser 1 cm du bord.
- Faire cuire à 210° pendant 20 min (30 min pour un moule à soufflé)
- Attention à ne pas ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson, sous peine de voir redescendre les soufflés !
- Servir dès la sortie du four.



- Ne pas saler cette préparation car la bisque l'est déjà !
- Pour aider vos soufflés à monter, passer une lame de couteau entre votre ramequin et votre préparation, avant cuisson.