

SOUFFLE A LA TETE DE CHOUX

Un soufflé réalisé avec l'inspiration du moment ! Celui là je le referais c'est sur !

Ingrédient pour 4 personnes :

- * 1/2 choux fleurs
 - * 150 ml de lait concentré non sucré !
 - * 20 g de fromage (type chaussé aux moines ou cousteron...)
 - * 2 oeufs
 - * Du sel et du poivre
-

- * Couper le $\frac{1}{2}$ choux fleurs et ne prélever que les fleurettes. Faire cuire à grande eau jusqu'à ce qu'ils deviennent bien tendre.
- * Dans un mixeur verser le lait concentré non sucré et les têtes de choux fleurs bien égouttés.
- * Prélever 4 càs de ce mélange et le mettre dans une petite casserole ainsi que le fromage coupé en petits dés. Faire chauffer en ne cessant de tourner jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- * Verser dans le reste de la préparation en mélangeant soigneusement.
- * Casser les œufs et mélanger les jaunes à la crème de choux fleur et les blancs dans un autre récipient.
- * Monter les blancs en neige en ajouter une pointe de sel pour qu'ils soient bien fermes.
- * Mélanger délicatement les blancs au reste de la préparation, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- * Verser dans un plat à soufflé et ne le remplir qu'au 3/4 ! Il lui faut de la place !
- * Faire cuire à four chaud pendant 15/20 minute à 200°

Chaudronnette