

Soufflé de pommes de terre aux lardons

Pour 4 personnes:

environ 500 g de purée

4 oeufs

2 bonnes cs de crème

environ 80 g d'emmental râpé

100 g de lardons fumés

1 bonne pincée de noix de muscade râpée

beurre et farine pour le moule



Préchauffer le four à 210°.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner un moule à soufflé de beurre fondu (en passant de bas en haut, sans faire de traces sur les bords) et fariner. Retourner le moule pour retirer l'excédent de farine et placer au réfrigérateur.

Dans une poêle, faire revenir les lardons puis débarrasser sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de gras. Vous pouvez également placer les lardons sur une assiette, entre plusieurs épaisseurs de papier absorbant et passer 2 min au micro-ondes (puissance maxi).

Dans un saladier, mélanger la purée avec les jaunes d'oeufs, le fromage et la crème. Ajouter la muscade et les lardons.

Monter les blancs en neige ferme. En ajouter 1/3 en mélangeant bien pour détendre la purée puis incorporer le reste délicatement avec une spatule. Verser le tout dans le moule à soufflé (attention de ne pas en mettre sur les bords) et enfourner. Laisser cuire 40 min. Servir sans attendre dès la sortie du four.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>