

RECETTE SAVEUR

Juraflore

Soufflé de potiron

Juraflore



Soufflé de potiron

Juraflore

Ingrédients (pour 6 personnes)

500 g de potiron, 1 pomme de terre

35 g de farine, 35 g de beurre

3 œufs, 250 ml de lait

1 pincée de muscade

Sell/poivre

100 g de Comté Juraflore râpé

Préparation

1 Épluchez le potiron et la pomme de terre puis coupez-les en gros cubes et faites-les cuire à la vapeur. Égouttez bien et versez dans un saladier.

2 Écrasez à la fourchette et assaisonnez.

3 Dans une grande casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine lorsque le mélange devient mousseux, ajoutez le lait et faites cuire sur feu doux en remuant bien. La béchamel doit être bien épaisse.

4 Lorsque la béchamel est terminée sortez-la du feu et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, le Comté Juraflore et la purée de potiron.

5 Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à votre mélange.

6 Beurrez et farinez 6 moules à soufflés puis répartissez la préparation.

7 Enfournez à 180°C pendant environ 15 min. Les soufflés doivent être bien montés et dorés sur le dessus.



Préparation: 25 min

Cuisson: 15 min



Le conseil du fromager

Affirmer les saveurs de votre plat en choisissant un Comté Juraflore de 18 mois d'affinage aux arômes fruités et torréfiés.



Le conseil du sommelier

Pour s'accorder avec la légèreté du soufflé et le fruité du potiron, préférez un AOC Arbois qui se mariera au potiron avec élégance et fera ressortir les arômes du Comté en fin de bouche.

Température de service: 13 °C.



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com