

# SOUFFLÉ DE BUTTERNUT AU COMTÉ FRUITÉ



4 PERSONNES



1 HEURE ET 30 MINUTES

2 grosses c. à soupe de farine  
de blé blanche  
2 c. à soupe de beurre  
clarifié\*  
1/2 litre de lait  
400g de purée fine de courge  
Butternut

200g de comté fruité  
1/2 c. à café de panch  
phoron  
Sel, poivre  
3 gros oeufs

Dans une casserole, faites revenir la farine et le beurre clarifié pendant 1 minute en mélangeant avec une cuillère en bois.

Versez le lait et poursuivez la cuisson en tournant avec une cuillère en bois.

Au bout de 5 minutes la béchamel aura légèrement épaissi.

Hors du feu, ajoutez la purée de courge, le comté râpé finement, les épices, le sel et le poivre.

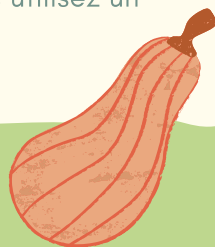
Séparez le blanc des jaunes d'œufs. Incorporez ces derniers au mélange précédent.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à leur tour délicatement.

Versez la préparation dans des moules individuels à bords hauts.

Enfournez dans un four chaud (170° thermostat 5) pendant 25 minutes. Prolongez la cuisson de 15 minutes si vous utilisez un grand moule.

Servez avec une salade de mâche.



# SOUFFLÉ DE BUTTERNUT AU COMTÉ FRUITÉ

## LE BEURRE CLARIFIÉ

Préparer du beurre clarifié consiste à retirer les particules protéinées et l'eau du beurre.

Le beurre clarifié se conserve plusieurs semaines sans réfrigération et jusqu'à un an au réfrigérateur.

L'intérêt du beurre clarifié est qu'il supporte de plus hautes températures sans générer de particules toxiques : le bon goût du beurre sans les inconvénients.

Dans une casserole faire fondre très lentement 1kg de beurre coupé en morceaux.

Ne pas remuer pour permettre la décantation.

Lorsque la mousse se forme, écumer avec une cuillère à soupe.

Quand il n'y a plus de mousse (l'opération peut durer 30 minutes à 1 heure), le liquide est jaune d'or.

Filter lentement le liquide à l'aide d'une étamine dans un pot stérilisé en évitant de verser le dépôt au fond de la casserole.

Attendre que le beurre refroidisse avant de fermer pour éviter la formation de condensation.