

SOUFFLÉ DE POTIMARRON



4 PERSONNES



2 HEURES

1 potimarron avec sa peau
coupé en petits morceaux
2 oignons émincés
300g de comté râpé
Huile d'olive
Sel, poivre, muscade

Levure de bière
Sauce soja
8 œufs, jaunes et blancs
séparés
Graines de sésame ou
chapelure

Faites cuire le potimarron à la vapeur jusqu'à ce que sa peau soit tendre (environ 20 à 30 minutes).

Pendant ce temps faites blondir les oignons dans l'huile à feu doux.

Ecrasez le potimarron au presse-purée. Ajoutez les oignons, le comté et tout l'assaisonnement, ainsi que les 8 jaunes d'œufs.

Montez les 8 blancs d'œufs en neige ferme que vous incorporerez délicatement à la purée de potimarron.

Versez dans un grand plat à soufflé graissé et saupoudrez de graines de sésame.

Faites cuire à four chaud (210° thermostat 7) pendant environ 45 minutes.

