

Soufflé à la Musquée de Provence et au comté



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 700 grs de chair de musquée
- 100 grs de comté
- 3 oeufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- 50 gr de beurre
- 25 cl de lait
- Sel, poivre, muscade râpée

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez la musquée en petits dés
2. Faites revenir les dés de courge dans une sauteuse avec une cuillère à café de sel et un verre d'eau
3. Couvrez et laissez cuire 1/4 d'heure en tournant jusqu'à obtention d'une purée
4. Séparez les jaunes d'oeufs et montez les blancs en neige bien ferme
5. Découpez le comté en fines lamelles
6. Préchauffez votre four Th 5
7. Ajoutez le beurre et la farine dans la purée et remuez sur feu doux
8. Incorporez les jaunes d'oeufs, le lait et le comté
9. Assaisonnez avec le sel et la muscade râpée
10. Incorporez ensuite les blancs en neige délicatement comme pour réaliser une mousse au chocolat
11. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné
12. Faites cuire 25 mn
13. Servez chaud accompagné de jambon cru et de salade verte