

Soufflé à la Musquée



Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

500 gr de courge Musquée.

100 gr de gruyère râpé.

3 oeufs.

75 gr de farine.

60 gr de beurre.

1/4 l. de lait.

1 cuil. à café de sel.

poivre, muscade.

Préparation:

Eplucher la Musquée, en retirer les pépins et la couper en dés. Mettre les dés dans une casserole avec le sel, laisser cuire en remuant jusqu'à obtenir une purée. Préparer une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Y ajouter la purée de Musquée, le poivre et la muscade puis (feu éteint) le gruyère râpé et les jaunes d'oeufs. Battre les blancs en neige très ferme, les incorporer à l'appareil. Verser dans un moule beurré et faire cuire à four moyen(th. 5 /160°C) 20 mn environ.

Servir tout de suite.

Soufflé à la Musquée
