

Soufflé au Pâtisson



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâtisson
- 5 cuillère à soupe de maïzena
- 25 gr de beurre
- 4 oeufs
- sel, poivre

Préparation :

1. Faire cuire le pâtisson entier à l'eau bouillante pendant 40 minutes
2. Oter l'enveloppe externe dure
3. Extraire l'intérieur du pâtisson qui est tendre et le passer au chinois pour le rendre plus homogène
4. Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter la maïzena et faire cuire quelques minutes
5. Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs puis le Pâtisson
6. Salez, poivrez
7. Battre les blancs en neige très ferme et les ajouter à la préparation
8. Mettre le mélange dans un moule beurré et faire cuire pendant 35 mn dans un four chaud à 200°C