

Soufflé au foie gras

Ingrédients pour 1 soufflé :

Soufflé :

Beurre : 30 g
Farine : 20 g
Lait : 17 cl
Sel : 3 g
Piment d'Espelette : 2 g
Œuf : 3 pièces
Foie gras des Landes : 65 g

Dressage :

Fleur comestible : 100 g
Huile d'olive : 2 cl
Sel : 3 g
Piment d'Espelette : 2 g

1/ Le soufflé :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettre le beurre à fondre dans une casserole. Ajouter la farine, bien mélanger sur le feu pour faire un roux. Ajouter progressivement le lait sans cesser de fouetter. Assaisonner en sel et piment d'Espelette. Ajouter le foie gras coupé en dés, bien mélanger, et retirer du feu. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger. Monter les blancs en neige, les incorporer au précédent mélange. Beurrer et fariner un moule à soufflé, y verser la pâte. Enfourner à froid mode easycook/soufflé et laisser cuire. Le four adapte la cuisson.

2/ Le dressage :

Dans un saladier, mélanger les fleurs avec l'huile d'olive. Assaisonner en sel et piment d'Espelette. À la sortie du four, garnir le dessus du soufflé avec la salade de fleurs. Servir sans attendre.