

Les soufflés de pommes de terre au maroilles

3

une recette de Benjamin Bajoux

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

Pour les soufflés de pommes de terre au maroilles :

- 4 grosses pommes de terre bintje
- 10 cl crème liquide
- 15 gr de farine et du sel
- 1 jaune d'œuf
- 3 blancs d'œufs
- 30 gr de maroilles

Pour la sauce d'accompagnement :

- 1 échalote
- Piment doux fumé
- 3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc



LES GRANDES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape : **la pâte des soufflés**

- Dans une grande casserole d'eau froide mettre du sel puis plonger 4 grosses pommes de terre bintje.
- Portez à ébullition pendant 30 minutes environ.
- Épluchez les pommes de terre cuites et coupez-les en morceaux.
- Dans un grand saladier, écrasez les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée.
- Ajoutez 10 cl de crème liquide, mélangez puis ajoutez 15 gr de farine, du sel et du poivre.
- Ajoutez le jaune d'un œuf, écrasez le tout toujours à l'aide d'un presse-purée
- Montez le blanc de 3 œufs en neige. Puis avec une spatule, incorporer les délicatement en 3 fois.

Deuxième étape : **le montage des cakes**

- Découpez 30 gr de maroilles en dés.
- Beurrez 4 petits moules à cake (ou un grand moule à cake) à l'aide d'un pinceau, tapissez les bords des moules avec du beurre fondu puis saupoudrez de farine.
- Déposez dans chaque moule une couche de la préparation, quelques dés de maroilles puis une autre couche de la préparation.
- Mettre au four 10 minutes à 190 °.

Troisième étape : **la sauce d'accompagnement**

- Mélanger 3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc, de la ciboulette ciselée, une échalote émincée et du piment doux fumé.
- Salez et poivrez.

L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, vous indique que «*Ce soufflé peut se déguster aussi bien chaud que froid.*»

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/decouverte/gastronomie/cuisine/recettes-du-nord-et-du-pas-de-calais?r=hauts-de-france>