

Soufflés de pommes de terre

Pour 4 personnes : 350g de pommes de terre à purée – 2CS de farine – 60g de beurre doux – 180ml de lait entier (ou demi-écrémé) – 3 œufs – 90g d'emmenthal râpé – 1CS de ciboulette ciselée

Faites de vos pommes de terre, pelées et coupées, une purée et réservez dans un saladier.

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220° pour un four à gaz).

Séparez les jaunes des blancs d'œufs et réservez chacun.

Graissez à l'aide de beurre fondu vos moules (environ 180ml) avec un pinceau (toujours du bas vers le haut sans y laisser des traces de doigts). Chemisez avec la farine en tapant pour retirer l'excédent de farine. Placez sur une plaque de cuisson au frais pendant le reste de la recette.

Faites fondre votre beurre dans une casserole et ajoutez la farine d'un coup tout en remuant. Laissez cuire jusqu'à épaississement. Versez doucement le lait sans arrêter de remuer et amenez à ébullition pour que le mélange épaississe. Hors du feu, ajoutez les jaunes, le fromage, la purée et la ciboulette. Mélangez bien pour avoir quelque chose d'homogène. Réservez.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez en plusieurs fois le mélange purée.

Avec une cuillère, répartissez le mélange dans les moules froids. Faites cuire pendant 20min (voire 22min pour un four à gaz) au milieu du four jusqu'à ce que le mélange ait bien monté et doré. Attention, évitez d'ouvrir le four pendant la cuisson.

Servez aussitôt avec une belle salade verte assaisonnée ou encore une pièce de viande rouge. Un petit Merlot de 2007 sera

parfait pour accompagner le tout, surtout si vous servez de la viande. Attention avec modération le vin ☐

Pommes de terre farcies

Pour 2 personnes :

- 2 grosses pommes de terre farineuse
- un morceau de fromage de votre choix (ici du brie du plateau de fromage du réveillon un peu trop fort)
- 3CS de crème liquide
- le zeste d'un citron
- 1CS de jus de citron
- Sel/Poivre
- Fromage râpé (facultatif)

Dans un grand volume d'eau, faites cuire les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres (attention, départ de l'eau à froid).

Une fois cuite, coupez-les en deux et évidez-les (gardez la chaire) en laissant 1/2cm de chaire pour que la pomme de terre se tienne. Dans un saladier, mélanger la pomme de terre chaude, votre fromage dépourvu de croûte et en morceau, du sel, du poivre, la crème, le zeste du citron et le jus.

Garnissez vos pommes de terre avec le mélange. Si vous avez du fromage râpé (je n'en avais pas en réserve), parsemez sur les pommes de terre.

Enfournez sous le grill pendant 5/10 selon la puissance de votre four. Servir avec un demi citron et si vous avez une salade verte sera la bienvenue !