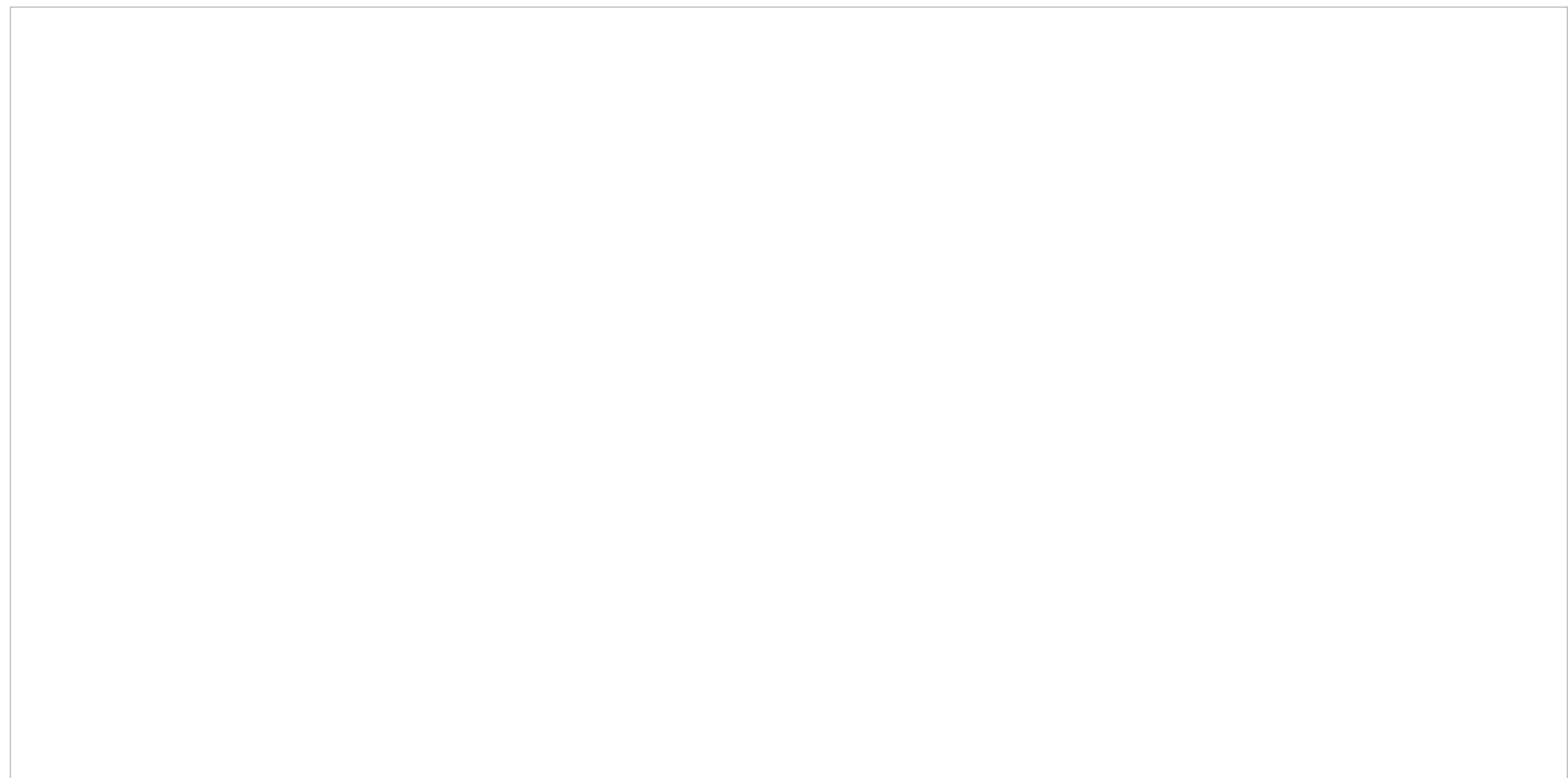


Soufflé de pommes de terre au Brugge Dentelle Caractère



Ingredienten:

1 Brugge Caractère 150 g

1 kilo de pommes de terre

50 g de beurre Brugge

1/2 litre de lait entier

4 jaunes d'œuf

1 CS de farine

4 blancs d'œuf

Sel et poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180 °C et beurrez généreusement l'intérieur de 8 ramequins

Pelez les pommes de terre, cuisez-les à point et mixez-les au passe-vite

Faites bouillir le lait et mélangez-le à la purée et aux jaunes d'œuf

Mélangez à la purée la farine et le fromage coupé en cubes et assaisonnez à volonté

Faites monter les blancs d'œuf en neige, mélangez-les à la purée et transvasez immédiatement dans les ramequins jusqu'aux 2/3 de la hauteur au maximum (pour éviter qu'ils ne débordent durant la cuisson)

Laissez les ramequins 40 minutes au four à 180 °C jusqu'à formation d'une belle croûte brune (le four doit être bien fermé pendant la cuisson). Servez immédiatement.

4 personen

80 min

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/souffle-de-pommes-de-terre-au-brugge-dentelle-caractere>