Soufflé au saumon

24/10/2017 à 11h58

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 50 cl de lait
- 80 g de beurre
- 6 oeufs
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 100 g de farine
- 200 g de saumon fumé
- Poivre
- Sel

Préparation :

- Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajoutez la farine et la fécule ;
- Mélangez le tout ;
- Versez peu à peu le lait chaud tout en fouettant. Salez et poivrez ;
- Hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs un par un et le saumon finement haché ;
- Montez les blancs en neige bien ferme et mélangez-les délicatement à la préparation ;
- Versez dans un moule à soufflé beurré et fariné, et faites cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes.