

## Soufflés froids à la ricotta et au speck

Ne pas oublier de faire les soufflés 3 à 4 heures à l'avance pour la réfrigération.

Les ingrédients pour 6 personnes

300 g de ricotta  
6 tranches de speck  
6 blancs d'œufs  
20 cl de crème liquide  
5 feuilles de gélatine  
4 c à s d'huile d'olive fruitée  
1 c à s de thym frais ciselé  
1 c à s de romarin frais ciselé  
1 c à s de ciboulette ciselée  
1 c à s de cerfeuil ciselé  
1 c à s de sauge ciselée

Mettre à chauffer la crème liquide et ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et égouttées. Faire fondre la gélatine.

Dans un saladier fouetter la ricotta avec les herbes ciselées et 3 c à s d'huile. Ajouter la crème et assaisonner.

Fouetter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange ricotta-herbes-crème.

Huiler les parois des ramequins et les tapisser avec une tranche de speck pour former un cylindre.

Verser l'appareil à soufflé à l'intérieur des cylindres de speck et mettre au froid 3 h minimum.

Dresser les soufflés sur les assiettes et éventuellement accompagner d'une salade d'herbes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>