



SOUFFLE DE POIREAUX AU GORGONZOLA



Moyennement facile (à cause de la cuisson)

Préparation: 20 mn (si les poireaux sont cuits autrement compter 10 mn de plus)

Cuisson: 35 mn (pour des moules individuels, 45 à 50 mn pour un grand moule)

Pour 4 personnes:

2 blancs de poireaux

15 g de beurre (+ 1 noisette pour le ou les moules)

15 g de farine

20 cl de lait

100 g de gorgonzola

2 œufs (blancs et jaunes séparés)

Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

Détailler le gorgonzola en petits dés.

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en une seule fois. Avec la cuillère en bois, tourner et laisser cuire ce mélange environ 1 mn. Verser le lait progressivement en tournant toujours et faire cuire jusqu'à l'épaississement de la béchamel. Couper le feu et ajouter les dés de gorgonzola pour qu'ils fondent dans la sauce. Laisser refroidir un peu l'appareil avant de mettre les jaunes d'œufs, bien mélanger, saler et poivrer généreusement.

Au batteur, monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement petit à petit.

Beurrer le ou les moules, remplir aux $\frac{3}{4}$ et enfourner. Au bout de 20 mn environ, baisser la température du four à 180° et terminer la cuisson, dont la durée dépend un peu de votre four.