



Souflée De Pomme De Terre

Patates Suflesi



4 pommes de terre
2 tasses de thé de lait
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de farine
1 paquet de poudre à pâte
1 tasse de thé de fromage parmesan râpée
3 oeufs
1 cuillère à café de sel

- # Épluchez les pommes de terre puis coupez en gros. Prenez dans une casserole. Rajoutez de l'eau de façon à couvrir à 100%. Fermez le couvercle puis laissez bouillir jusqu'au ramollissement.
- # Huilez avec les doigts, les bols capable de résister à haute température avec du beurre. Rajoutez un peu de farine, tournez le bol puis collez à l'huile.
- # Écrasez les pommes de terre en rajoutant du beurre et 1 tasse de thé de lait. Rajoutez du fromage râpée.
- # Rajoutez dans un autre bol, des oeufs et du sel. Mélangez les oeufs, rajoutez de la farine et 1 tasse de thé de lait.
- # Mettez de la purée cuillère par cuillère dans le mélange d'oeuf. Mélangez.
- # Remplissez les bols de façon à laisser 1 cm d'écart.
- # Placez les bols dans un plat. Placez au four à 170 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Consommez chaud.

N-B; Les soufflés doivent être consommé rapidement car ils se dégonflent rapidement.