PLAT PRINCIPAL

SOUFFLÉ DE POMME DE TERRE AVEC DU FROMAGE ET DES FIGUES GLACÉES

★★★★☆ (50)

ENV. 1 H 10 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre à chair farineuse
- sel
- 5 œufs
- 2 pincées de noix de muscade fraîchement moulue
- poivre
- 25 g de maïzena
- 100 g de fromage de montagne corsé
- 1 pincée de sel
- huile de colza HOLL pour graisser les petits moules
- maïzena pour saupoudrer les petits moules

FIGUES

- 4 figues
- 2 cs de sucre en poudre
- ½ dl de vin rouge
- ½ dl de porto

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'elles deviennent tendres. Passer dans la presse à pomme de terre.
2. Séparer les œufs. Ajouter le jaune d'œuf, la muscade, le poivre et la maïzena à la purée de pomme de terre et mélanger. Couper le fromage de montagne en petits cubes et l'incorporer avec précaution dans la masse de pomme de terre. Battre le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel et l'incorporer également avec précaution.
3. Faire chauffer le four à 200 °C. Badigeonner quatre petits moules à soufflé avec de l'huile et les saupoudrer d'un peu de maïzena. Remplir avec la masse de pomme de terre. Faire cuire les petits moules de soufflé pendant 20 à 25 minutes au bain-marie (bain-marie: remplir le moule à gratin avec 1 à 2 cm d'eau et placer les petits moules dedans).
4. Entre-temps, enlever la queue des figues et couper ces dernières en quartiers. Faire caraméliser le sucre en poudre dans une poêle, verser le vin et le porto, ajouter les quartiers de figues et les faire glacer. Poser les figues sur des assiettes creuses, placer le petit moule au milieu et servir ou servir les figues séparément.