



**SOUFFLÉ À LA
POMME DE TERRE
ET AU PARMESAN**

SOUFFLÉ À LA POMME DE TERRE ET AU PARMESAN

Ingrédients :

- ▶ 800g de pommes de terre
- ▶ 1 grosse patate douce
- ▶ 1 tasse (110g) de parmesan fraîchement râpé
+ un peu pour saupoudrer au-dessus des soufflés
- ▶ 100g de beurre + un peu pour beurrer les ramequins
- ▶ 1/2 tasse (45g) de chapelure
- ▶ 8 feuilles de sauge fraîches, hachées
- ▶ Sel
- ▶ Poivre noir

Préparation :

- 1 Beurrer 6 ramequins et saupoudrer-les de chapelure.
- 2 Éplucher les pommes de terre et la patate douce et détaillez-les en petits cubes. Plonger les cubes de pomme de terre dans de l'eau salée portée à ébullition et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Égoutter. Faire cuire les cubes de patate douce dans une autre casserole jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Égoutter et laisser refroidir.
- 3 À l'aide d'un mixeur électrique, réduire les pommes de terre en une purée lisse. Ajoutez-y le beurre, le parmesan et l'œuf. Assaisonner avec de la sauge hachée, du sel et du poivre noir. Ajouter les cubes de patate douce et mélanger délicatement.
- 4 Verser la préparation dans les ramequins, saupoudrer de parmesan, saler et poivrer.
- 5 Faire cuire 15 à 17 minutes au milieu du four vapeur Electrolux à 220 °C avec le réglage faible vapeur jusqu'à ce que les soufflés soient dorés.

