

Soufflés au chèvre

Cette recette de Guy Demarle est faite normalement avec du Petit Billy mais je trouve que le goût de ce fromage s'estompe à la cuisson. Du coup, j'utilise du chèvre en bûche, le goût est plus prononcé.

Ces petits soufflés se dégustent en amuses bouche à l'apéritif ou en entrée avec une salade.



Ingrédients:

1 pâte feuilletée Thermomix ou 2 du commerce

100 g de bûche de chèvre

100 g de crème fraîche liquide

2 œufs

50 g de gruyère râpé

1 cc de maïzéna

Sel et poivre

2 cs de parmesan râpé

1 cs de graines de sésame

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre le chèvre coupé en morceaux, la crème liquide, les œufs, le gruyère râpé, la maïzéna, le sel et le poivre. Mixer 20 sec/ Vit 4. Réserver dans le pichet verseur.



2- J'ai utilisé une pâte feuilletée faite au Thermomix. J'ai d'abord étalé 2/3 de la pâte. Si vous utilisez une pâte toute faite, déroulez la première pâte. Saupoudrer de parmesan et passer un coup de rouleau pour que le parmesan s'enfonce dans la pâte. Découper des cercles de 7.5 cm. Je n'ai pas d'emporte pièce de cette taille donc j'ai fait avec un emporte pièce de 7 cm.



3- Enfoncez les cercles de pâte, à l'aide de l'outil de fonçage, dans les empreintes du moule mince pies.



4- Étaler le reste de la pâte feuilletée et saupoudrer des graines de sésame. Passer un coup de rouleau dessus et découper des cercles de 6 cm.



5- Dans les empreintes, verser la préparation réservée dans le pichet verseur.

Refermer avec les cercles plus petits.



6- Mettre la plaque au réfrigérateur pendant le temps du préchauffage du four. Je préfère faire comme ça car la pâte feuilletée se développe mieux quand elle est bien froide.

Préchauffer le four à 210°C chaleur tournante. Enfourner pour 10 min à 210°C et 10 min à 180°C.





7- Faire tiédir les soufflés sur une grille. Ils sont meilleurs tièdes que chauds.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr