

## Soufflé à la COURGE BUTTERNUT



### Ingrédients

500 g de courge butternut

4 œufs

60 g de gouda

100 g de crème fraîche

40 g de beurre

sel, poivre

farine et beurre pour les ramequins

### Préparation

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Laver et couper la courge en morceaux grossiers. Mettre à cuire à feu doux avec de l'eau. Lorsque la courge est tendre, mixer le tout avec un lait pour avoir une belle consistance de purée. Ajouter le beurre en petits morceaux, la crème et le gouda.

Dès que c'est fondu, retirer du feu, les jaunes des œufs, ajouter poivre, sel et muscade.

A côté, monter les blancs en neige, et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Verser la préparation dans des petits ramequins beurrés et fariner les ramequins pour faciliter de démoulage et enfourner 20 minutes.