

# Soufflé au PÂTISSON

## Ingrédients

- 1 pâtisson de taille moyenne (environ 20 cm de diamètre)
- 3 cuillères de Maïzena
- 3 œufs
- 20 g de beurre
- 1 pointe de piment d'Espelette
- sel et poivre

## Préparation

Cuire le pâtisson entier 1 heure dans de l'eau salée. Attention, le pâtisson ne doit pas se défaire car le soufflé se fera dedans. Couper le chapeau du pâtisson et en retirer délicatement la chair. Enlever les graines et écraser la chair en purée pour la rendre homogène.

Préchauffer le four à 200°C.

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Battre les jaunes en omelette.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire roussir la maïzena quelques minutes. Hors du feu ajouter les jaunes d'œuf et la purée de pâtisson. Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans l'enveloppe du pâtisson.

Enfourner 35 minutes (éventuellement dans un plat). Servir !

Pour 3 personnes

