

## Pommes de terre soufflées au roquefort

Préparation 30 mn

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 pommes de terre à chair ferme ( Belle de Fontenay charlotte ou BF 15 )

80 g de roquefort ( 130 g pour moi )

16 fines tranches de lard fumé

30 g de beurre

60 g de farine

6 oeufs

25 cl de lait

Noix de muscade

Piment de Cayenne

Sel

Laver les pommes de terre, les disposer sur un nid de gros sel et les cuire 35 mn au four à 210°. Pour ma part je les ai enveloppées de papier aluminium et posées sur la grille du four.

Préparation de l'appareil à soufflé : casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme.

Dans une casserole faire fondre le beurre avec la moitié du roquefort émietté, incorporer la farine à ce mélange en remuant longuement. Verser petit à petit le lait bouillant dans la casserole toujours en mélangeant. Fouetter un peu pour obtenir un mélange onctueux. Ajouter alors les jaunes 2 par 2, le piment de Cayenne, la muscade et le reste de roquefort. Saler peu car le roquefort est déjà salé.

Incorporer en dernier les blancs en neige en soulevant délicatement la masse pour ne pas faire retomber les blancs.

Sortir les pommes de terre du four ( vois conseils plus bas ). Ne pas éteindre le four, découper le dessus des pommes de terre et les creuser sans percer la peau. Autour de chaque pomme de terre mettre 2 tranches de lard fumé maintenues avec une ficelle de cuisine. Garnir chaque pomme de terre de la préparation au roquefort. Les remettre dans le plat avec le gros sel pour les caler et enfourner pour 25 mn à 210° ( à adapter en fonction du four ) jusqu'à ce que la garniture soit soufflée et dorée. A la sortie du four poser un dé de roquefort pour décorer et servir sans attendre.

**Conseils** : j'ai pratiqué un peu différemment. J'ai cuit les pommes de terre dans l'après-midi et les ai laissées refroidir pour ne pas me brûler au moment de les creuser.

Dans la recette il n'y avait qu'une tranche de lard fumé pour chaque pomme de terre mais elle se tenait mal et cela gênait pour mettre la garniture, aussi j'ai doublé les tranches et ainsi aucun problème.

Ayant cuit les pommes de terre dans de l'alu donc sans gros sel, j'ai quand même, comme indiqué dans la recette, calé les pommes de terre garnies de la préparation au roquefort avec du gros sel pour la cuisson du soufflé.

Vin conseillé : un coteaux-de-l'Aubance blanc