

Soufflé aux girolles

Pour 4 personnes.

Préparation : 30 minutes, cuisson : 25 à 30 minutes.

250 g de girolles, 3 c à soupe de farine, 3 c à soupe de beurre, 2 c à soupe d'huile, un verre et demi de lait, 3 œufs, ail, persil, sel, poivre.

Eplucher et laver soigneusement les girolles. Les hacher grossièrement. Mettre chauffer l'huile dans une poêle. Faire cuire les girolles à feu doux avec une gousse d'ail écrasée et une c à café de persil haché. Saler et poivrer. Pendant que les champignons cuisent, faire une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait qu'on ajoutera bouillant quand le beurre et la farine seront déjà amalgamés. Saler et poivrer. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajouter les jaunes d'œufs un à un à la béchamel hors du feu pour qu'ils ne cuisent pas. Mélanger à l'ensemble les blancs d'œufs battus en neige, très délicatement. Beurrer largement un moule à bords hauts. Verser le mélange dans le moule. Faire cuire à four moyen pendant vingt-cinq minutes environ.

Petits trucs :

- Pour mélanger les blancs battus en neige au reste de la préparation, ne pas tourner la pâte. La soulever à l'aide d'une spatule. De cette manière, les blancs ne « retomberont » pas.
- Ne remplir le moule qu'à moitié pour que le soufflé puisse monter.
- Ne pas ouvrir le four en cours de cuisson, sinon le soufflé retomberait.
- Ne mettre le soufflé au four que lorsque tous les convives seront arrivés. Ils attendront peut-être quelques minutes, mais l'honneur de la maîtresse de maison et de cuisinière sera sauf : le soufflé sera gonflé et doré à point.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.