

# SPÉCIAL POMME DE TERRE

original | abordable **délicat**

## Soufflé de pomme de terre et reblochon coulant

POUR 6 PERSONNES ■ PRÉPARATION 25 MINUTES  
■ CUISSON 40 MINUTES

- 5 pommes de terre à chair farineuse
- 2 tranches de jambon de pays
- 150g de reblochon
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf + 1 jaune • 50g de beurre
- 10 cl de lait • sel et poivre

 POUR ACCOMPAGNER:  
UN BEAUJOLAIS

**1** Pelez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et rincez-les. Placez-les dans de l'eau froide salée, portez à ébullition et cuisez 25 minutes.

**2** Écroûtez le fromage et coupez-le en tranches épaisses. Séparez le blanc d'œuf du jaune et montez le blanc en neige avec 1 pincée de sel. Déroulez les pâtes feuilletées et découpez-y 6 disques de la taille de 6 ramequins.

**3** Égouttez les pommes de terre et écrasez-les à la fourchette dans un saladier. Faites bouillir le lait, versez-le sur la purée et mélangez bien. Incorporez-y le jaune d'œuf puis le blanc monté en neige et remuez délicatement.

**4** Préchauffez le four à th. 7 - 210°C. Beurrez les ramequins, remplissez-les à moitié de purée et ajoutez une tranche de reblochon. Poivrez, couvrez de purée puis d'1 disque de pâte et badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf restant. Piquez la pâte à la fourchette et dessinez des rayures avec la pointe d'un couteau. Enfourez pour 15 minutes.

**5** Taillez les tranches de jambon en 6 triangles de 5 cm de côtés. Démoulez les soufflés au sortir du four, répartissez-les dans 6 assiettes et posez sur chacun 1 triangle de jambon. Servez aussitôt

