

Soufflé de foie gras, miel et épices



Ingrédients

- 200 g de foie gras
- 1 sachet de 125 g de Purée MOUSLINE Nature
- 1 pincée d'épices et herbes orientales
- 500 ml d'eau
- 250 ml de lait demi-écrémé UHT
- 6 oeufs
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez les épices et le miel dans l'eau et le lait, puis préparez la purée avec ce liquide, selon le mode d'emploi.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mélangez les jaunes avec la purée tiédie. Battez les blancs d'œufs en neige fermes puis incorporez-les délicatement à la préparation à base de purée.

Coupez le foie gras en dés. Dans des grands ramequins préalablement beurrés, versez 1/3 de la pâte à soufflé. Ajoutez 1/3 des dés de foie gras. Puis renouvelez l'opération deux fois.

Faites cuire dans votre four environ 35 minutes.

