

Soufflé d'Halloween sur Toile d'Araignée



Suggestion de présentation

pour 6 ramequins:

250 g de purée de potimarron
15 cl de lait
20 g de maïzéna
2 jaunes d'oeufs
4 blancs d'oeufs
20 cl de crème liquide
1 gousse d'ail
1 càs de concentré de tomate
beurre, farine, sel & poivre, muscade,
paprika QS

Beurrer et fariner les moules

Découper en morceaux le potimarron, le cuire avec le lait, sel & poivre pendant 10 mn environ. Egoutter (réserver le lait), passer le potimarron au moulin à légumes ou au mixer. Remettre la purée dans une casserole et lier avec la maïzéna délayée avec 100 g de lait refroidi; rectifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de muscade. Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs, mélanger, réserver. Monter au batteur les blancs en neige.

Ajouter 1/4 des blancs en neige à la purée, mélanger au fouet; verser la purée au reste de blancs en neige et mélanger à l'écumoire. Remplir les moules et cuire au four 200°C pendant 15 mn environ.

Pendant ce temps, préparer la sauce à la toile d'araignée. Réduire la crème avec la gousse d'ail écrasée (*pour chasser les vampires !!!*), assaisonner. Dans un bol, mélanger le concentré de tomate avec un peu de lait de cuisson du potimarron, verser dans un cornet. Retirer la gousse d'ail de la crème et la verser dans chaque assiette, A l'aide du cornet, faire une spirale et avec la pointe d'un couteau, tracer des lignes du bord vers le centre et du centre vers le bord.

Démouler les soufflés à la sortie du four, les disposer sur la toile d'araignée puis saupoudrer le soufflé d'une pointe de paprika.