SUPRÊMES SOUFFLÉS AU BROCHET *gratinés au curry*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30	40



INGRÉDIENTS

- **4 Suprêmes Soufflés au brochet Saint Jean**
- 2 jaunes d'œufs
- 30 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche entière
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 15 g de curry en poudre
- Sel / Poivre

RECETTE

Préparation

- Préparer la sauce : Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine, mélanger. Ajouter le lait hors du feu, mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet. Remettre sur le feu et fouetter jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Saler et poivrer légèrement.
- Incorporer la crème fraîche et le curry. Pour terminer, retirer la casserole du feu et ajouter les 2 jaunes d'œufs. Mélanger une dernière fois à l'aide d'un fouet.
- Dans un plat à gratin, disposer les soufflés et enfourner à 200°C pendant 35 minutes. A mi-cuisson, verser la sauce au curry. Servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les suprêmes soufflés au brochet par un de autres nombreux soufflés de la gamme.