

PETITS SOUFLÉS AU CURRY VERT DE POISSON

Ingrédients pour 4 personnes

- 200g de poisson cuit émietté
- 50g de farine
- 60g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs
- 7 blancs d'oeufs
- une boîte de lait de coco (450ml)
- une cuillère à soupe de pâte de curry vert thai
- sel

Dans une grande casserole à fond épais faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange mousse. Laisser refroidir.

Faire chauffer le lait de coco à frémissements (il ne doit pas bouillir) et en verser la moitié d'un coup sur le roux refroidi. Bien mélanger au fouet, jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse, et verser progressivement le restant de lait de coco tout en remuant. Porter à petite ébullition et laisser cuire 5 mn. Ajouter le poisson émietté, la pâte

de curry, puis les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant bien au fouet, saler. Faire préchauffer le four Th 6.

Beurrer et fariner des ramequins (ou un grand moule mais c'est plus des petits soufflés!). Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme, ne pas oublier la pincée de sel.

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'appareil à soufflé en "coupant" la préparation avec une spatule en bois. Verser dans les ramequins, passer une lame de couteau autour de la préparation, et enfourner pour 35-40mn selon votre four. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche du soufflé.