Soufflé de potimarron

Pour 4 personnes

Pelez 500 gr de potimarron, retirez les graines et coupez la chair en cubes, faites-les cuire 20 mn dans 10 gr de beurre, salez, poivrez puis écrasez la chair en purée
passez au chinois, pour éliminer si nécessaire l'excédent d'eau

Fondre 40 gr de beurre dans une petite casserole, ajoutez 75 gr de farine tamisée, mélangez à la spatule, versez peu à peu 30 cl de lait en mélangeant sans cesse sur feu doux
quand la sauce béchamel nappe la cuillère et épaissit, retirez du feu ajoutez une pincée de noix de muscade ,60 gr de parmesan râpé la purée de potimarron puis 3 jaunes d'œufs

Préchauffez votre four à 220 °c

Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel incorporez-les à la préparation précédente
Versez dans 4 ramequins individuels beurrés

Enfournez 15 mn à 20 mn selon votre four

Un plus : vous pouvez servir ces soufflés avec une très fine bande de lard croustillant

Servez dés la sortie du four