

# Soufflé au Pâtisson

---



---

**Temps de préparation : 15 mn**

**Temps de cuisson : 1 h 15**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

1 Pâtisson

5 cuil. à soupe de maïzena

25 gr de beurre

4 oeufs

sel, poivre.

**Préparation:**

Faire cuire le Pâtisson entier à l'eau bouillante pendant 40 mn.

Oter l'enveloppe externe dure.

Extraire l'intérieur du Pâtisson qui est tendre et le passer au chinois pour le rendre plus homogène.

Faire fondre le beurre dans une casserole, y ajouter la maïzena et faire cuire quelques minutes.

Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs puis le Pâtisson.

Saler, poivrer.

Battre les blancs en neige très ferme et les ajouter à la préparation.

Mettre le mélange dans un moule beurré et faire cuire pendant 35 mn dans un four chaud à 200°C.