

DOLCI E DESSERT

Soufflé

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

Burro	70 g
Farina	70 g
Latte	300 cl
Formaggio groviera	100 g
Tuorli d'uovo	3
Albumi d'uovo	5
Pepe bianco	
Noce moscata	

■ Preparazione

- 1 Occorre un recipiente in vetro (o ceramica) per soufflé, che per questa quantità di ingredienti è di 18 cm di diametro per 8 cm di altezza; in caso di recipiente più piccolo, ridurre gli ingredienti in proporzione.
- 2 Vanno benissimo anche i recipienti monodose. Rosolare la farina nel burro, come per una besciamella. Aggiungere il latte e cuocere per 5-8 minuti. Mettere sale (poco), pepe, noce moscata.
- 3 Far intiepidire, mescolando ogni tanto. Incorporare il formaggio grattugiato a listelle. Incorporare un rosso d'uovo alla volta.
- 4 A questo punto il risultato sarà una mappazza che a prima vista sembra impossibile unire ai bianchi. Non temere e prosegui. Scaldare il forno a 180 gradi.
- 5 Imburrare bene tutta la superficie del recipiente per soufflé (bordi compresi) e infarinarlo leggermente. Montare i bianchi a neve ferma e incorporarli delicatamente.
- 6 Quando dico delicatamente significa questo: le prime due o tre cucchiainate di bianco montato vanno mescolate nella mappazza, per farla mollare un po'.
- 7 Dopo di che non si deve più mescolare girando, ma appunto 'incorporare', con un movimento delicato del cucchiaino di legno dall'alto al basso, dall'alto al basso, dall'alto al basso.

- 8 Altrimenti il bianco si smonta e il soufflé non monta. A questo scopo il contenitore ideale sarebbe una polsonella (o bastardella), cioè una di quelle pentole da bagno maria che hanno il fondo semi-sferico.
- 9 Ma va bene anche una terrina il più possibile arrotondata alla base. Versare il risultato nel contenitore da soufflé. Infornare per 40 minuti a 180 gradi senza aprire.
- 10 Attraverso il vetro del forno assistere in diretta alla montata del soufflé. Servire appena sfornato mettendo nei piatti di ciascun commensale un laghetto di fonduta di formaggio un po' leggera (meno uova e meno burro che non nelle ricette reperibili in qualunque libro di cucina - e che quindi non posto).
- 11 Se proprio vuoi strafare, grattaci su del tartufo bianco. Se no, amen, che tanto non è più stagione.