

SUFLÉ DE FORMATGE

Nota: Per anar bé els motllos han de ser de vidre o de porcellana.

Nota: Han de coure amb vapor durant la cocció. El podem provocar col·locant un pot amb aigua bullint a dins del forn.

8 motllos individuals 9-10 cm Ø o un 1 motllo 21 cm Ø	<u>Ingredients</u>
150 grs	formatge Comté
20 grs	formatge Parmesan
80 grs	mantega
80 grs	farina
500 ml	llet sencera o semidescremada
4	ous
1	clara d'ou
	orenga, o farigola, etc
una mica	mantega per untar els motllos
una mica	farina per untar els motllos

Elaboració

- Treure els ous i la mantega de la nevera amb una hora d'antel·lació.
 - Amb un pinzell untar els motllos amb mantega pomada abundant i enfarinar-los lleugerament.
 - Eliminar l'excés de farina donant-lis la volta i deixar-los a la nevera al menys durant 1 hora.
- Nota:** Aconsellen untar-los des del cul del motllo cap a dalt de les vores.
- Col·locar la safata a la guia més baixa del forn.
 - Preescalfar el forn a 180°C durant al menys 1/2 hora abans amb escalfor DALT i BAIX i en mode ventilador.
 - Ratllar els formatges i reservar.
 - Preparem una beixamel:
 - Fonem la mantega en una cassoleta petita a foc suau.
 - Hi tirem la farina tamisada i anem remenant durant 2-3 minuts perquè es cogui i perdi el regust a farina.
 - Hi posem la llet freda i ho anem remenant sense parar fins que arribi a ebullició.
 - Quan comença a bullir la retirem del foc i seguim remenant.
 - Afegim una mica de sal (poca), pebre negre i nou moscada i anem remenant.
 - Traspasar a un bol gran i deixar-la refredar.
 - Separar els rovells de les clares i afegir els rovells (hi ha qui no els hi posa) a la beixamel quan sigui tèbia.
 - El cuiner Thierry Marx només hi posa les clares muntades i fa servir una part dels rovells per pintar el suflé per sobre
 - Muntar les clares a un punt de neu dur.
 - Barrejar una mica de clara muntada a la patata i remenar enèrgicament amb les varetes manuals.
 - Posar la 1/2 de la clara muntada i remenar amb una espàtula de llengua de gat amb molta cura i a poc a poc, des de les vores en sentit horari mentre anem girant amb l'altra mà el bol en sentit contra-horari.
 - Un cop integrada hi afegim l'altra meitat i procedim igual.
 - Ara hi afegim el formatge ratllat, reservant-ne una mica per la decoració final.
 - Omplir els motllos fins a 3/4 parts i espolsar-hi per sobre el formatge ratllat reservat
 - Enfornar els motllos a la part baixa del forn i col·locar al costat el pot amb l'aigua bullint perquè ens generi vapor durant la cocció.
 - Enfornar uns 30-35 minuts pel motllo de 21 cm
 - Enfornar uns 15 minuts pels motllos individuals de 8-9 cm
 - Es serveix tot just sortir del forn perquè el suflé baixa quan baixa la temperatura i torna a absorbir humitat ambiental.