SOUFFLÉ DE TAGLIONIS

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes

4 personnes:

150 g de Taglionis aux œufs

50 g de parmesan râpé

1/2 litre de lait

30 g de farine

30 g de beurre

3 oeufs

noix de muscade

sel

Béchamel:

30 g de beurre

1/2 litre de lait

30 g de farine

1 pincée de sel

noix de muscade.

1. Faites cuire les Taglionis dans l’eau salée.
2. Egoutter les pâtes dès qu’elles sont Al dente.
3. Préparer une béchamel. Une fois que la béchamel est prête ajouter les tagliolinis et le parmesan et mélangez soigneusement les ingrédients.
4. Laissez tiédir, incorporer les jaunes d’ œufs.

5. Monter les blancs en neige très ferme et incorporez-les à l’appareil.
6. Mélanger en soulevant l’appareil de bas en haut sans faire de mouvements circulaires ce qui casserait les blancs.
7. Beurrer un moule; verser l’appareil et mettez au four chauffé à 180° pendant 20-25 minutes.
8. N’ouvrez pas le four tant que la cuisson n’est pas terminé autrement le soufflet risque de retomber.
9. Servez immédiatement