



SOUFFLE DI PATATE E CREMA

Ingredienti

- 200g di latte
- 30g di farina 00
- 30g di burro
- 80g di patata bollita
- 60g di tuorli
- 100g di albumi
- 80g di zucchero
- Sale
- 200g di panna fresca intera
- 100g di miele di acacia
- 1g di zafferano in pistilli

Procedimento

Preparare un roux bruno con latte, farina e burro. Aggiungere la patata bollita, i tuorli e gli albumi montati con lo zucchero. Realizzare la salsa facendo bollire assieme e lasciando raffreddare panna miele e zafferano. Imburrare e zuccherare una cocotte da souffl  e cuocere in forno ventilato a 180° per 15/18 minuti.