

SUFLÉ DE PATATA

Nota: Per anar bé el motllo hauria de ser de vidre o de porcellana.

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



motllo 14 cm Ø per 4 persones	<u>Ingredients</u>
300 grs	patates
45 grs	mantega
100 ml	llet
2	ous
	nou moscada
	pebre negre acabat de moldre
	sal
una mica	Alguna cosa per perfumar una mica: - trufa ratlla - un formatge ratllat

Elaboració:

- Amb un pinzell untar els motllos amb mantega pomada abundant i deixar-los a la nevera durant 1 hora.
- Rentar les patates mantenint la pell.
- Bullir les patates senceres i amb la pell fins que siguin ben cuites.
- Separar els rovells de les clares. Reservar per separat.
- Preescalfar el forn a 180°C mitja hora abans. Escalfar a DALT i BAIX amb aire.
- Col·locar la safata a la guia més baixa del forn
- Pelar les patates, tallar-les a trossos i aixafar-les amb les varetes manuals. **Nota:** No fer servir el pimer, en canvi si en tenim ho podem fer amb el passapuré.
- Passar les patates aixafades per un colador xinès perquè ens quedi un puré més fi.
- Traspasar el puré de patata a un cassó i el posem a foc baix. Anar remenant.
- Quan el tenim calent hi afegim la mantega a trossos i la llet. Anar remenant per desfer la mantega i integrar-ho tot al puré.
- Afegir la nou moscada ratllada, el pebre negre acabat de moldre i el que hi posem d'acompanyament (trufa ratllada, o un mica de formatge ratllat, no molta quantitat perquè no és un puré de formatge sino de patata perfumada).
- Quan el tinguem ben barrejat traiem el cassó del foc i hi afegim els rovells. Remenar per integrar. Reservar.
- Abans de muntar les clares posar a bullir un pot petit amb aigua per provocar vapor durant la cocció al forn. **Nota:** Ha de ser un pot que després pugui anar al forn.
- Muntar les clares a un punt de neu una mica dur.
- Barrejar un mica de clara muntada al puré i remenar enèrgicament amb les varetes manuals.
- Posar la meitat 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.
- Omplir els motllos fins a 3/4 parts.
- Enfornar a 180°C uns 30 minuts (motllos grans) a la part baixa del forn i col·locar-hi al costat el pot amb l'aigua bullint perquè generi vapor durant la cocció. **Nota:** Enfornar uns 15-20 si són motllos individuals.
- Es serveix tot just sortir del forn perquè el suflé baixa quan baixa la temperatura i torna a absorbir humitat ambiental.