

26 Οκτωβρίου 2017

Σουφλέ με κολοκύθα, σελινόριζα και παρμεζάνα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά (για βαθύ πυρέξ 2½ λίτρων)

800 γρ. (καθαρό βάρος) κολοκύθα, κομμένη σε κομμάτια 4 – 5 εκ. (βρίσκουμε και έτοιμη, καθαρισμένη κολοκύθα σε φέτες)
500 γρ. σελινόριζα, κομμένη σε κύβους 4 – 5 εκ.
120 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
70 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
1 ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
7 αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου)
2 κουτ. γλυκού κορν φλάουρ
130 ml κρέμα γάλακτος
1 κουτ. σούπας ξερή μαντζουράνα, τριμμένη
1 κουτ. γλυκού ξερός κόλιανδρος, τριμμένος
50 ml ελαιόλαδο
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C και στρώνουμε ένα μεγάλο ρηχό ταψί με λαδόκολλα. Απλώνουμε τα κομμάτια της κολοκύθας και της σελινόριζας, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για περίπου 25 – 30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

Ξεφουρνίζουμε (δεν σβήνουμε το φούρνο, ώστε να είναι ζεστός για να ψήσουμε το σουφλέ), ρίχνουμε την κολοκύθα και τη σελινόριζα στο μπλέντερ ή στο μούλτι (σε δόσεις) και τις πολτοποιούμε.

Αλείφουμε με λίγο από το ελαιόλαδο ένα πυρίμαχο σκεύος για σουφλέ ή ένα βαθύ πυρέξ περίπου 30 εκ. και πασπαλίζουμε με τη μισή ποσότητα παρμεζάνας, έτσι ώστε να καλύψουμε τον πυθμένα και τα τοιχώματα.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 4 – 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα μέχρι να αφρατέψουν. Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και το κορν φλάουρ και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να αναμειχθούν.

Προσθέτουμε τον πολτό λαχανικών, το κρεμμύδι, αλατοπίπερο, τη μαντζουράνα, τον κόλιανδρο και τη γραβιέρα, ανακατεύουμε απαλά και στρώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί.

Σκορπίζουμε την υπόλοιπη παρμεζάνα στην επιφάνεια και ψήνουμε για περίπου 40

λεπτά, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει.

Πηγή: kathimerini.gr