**Soufflé de radis noir**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 1H

* **Ingrédients**
* 800 g de radis noirs
* 3 pommes de terre
* 100 g de parmesan
* 2 oeufs
* 25 cl de lait
* 50 g de beurre
* 50 g de farine
* 1 cube de bouillon de volaille ou 2/3 cuillères de fond de volaille
* 1 cuillère à café de maïzena
* Poivre blanc

**Préparation**

Versez 1,5 l d'eau dans une casserole avec le cube de bouillon ou fond de volaille. Laissez chauffer pendant 10 minutes.

Épluchez les radis noirs et les pommes de terre et coupez-les en gros dès.

Après les 10 min d'infusion, ajoutez le radis et les pommes de terre dans le bouillon. Laissez cuire à feu couvert 40 minutes. Le radis doit être très tendre.

Égouttez bien. Mixez-le ensuite pour obtenir une purée.(astuce : réserver un peu de bouillon pour facilité la "fabrication" de la purée et éviter une purée trop compacte).

Pour la béchamel : Dans une casserole, faites fondre le beurre. Dès qu'il est fondu, ajoutez la farine. Remuez avec un fouet et laissez cuire à feu doux sans laisser colorer pendant 5 à 10 minutes. Ajoutez ensuite le lait. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux 15 minutes en remuant tout le temps. La béchamel est prête quand elle forme une boule assez compacte et collante dans la casserole.

Hors du feu, mélangez la béchamel avec les jaunes d’œufs, le parmesan râpé et la purée de radis. Préchauffez le four th 6/7 (200°C).

Montez les blancs en neige avec la maïzena. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Versez la préparation dans le moule. Enfournez pour 20 minutes.