

# Mini-soufle cu ciuperci

## Mini-soufle cu ciuperci

### Ingrediente :

250 g Champignon alb sau maro, 2 cepe mijlocii albe sau rosii, 2 catei usturoi, 4 linguri unt, 100 ml vin alb sau zeama de supa de legume, 1 lingura faina, 120 ml frisca nebatuta (sau 60 ml frisca si 60 ml Sherry), 1 legatura arpagic verde, 2 foietaj, 1 ou, 1 lingura lapte

### Preparare :

Se toaca fin ceapa si usturoiul si se dinstuie intr-o lingura de ulei, la foc mediu. Cind ceapa este stravezie, se adauga ciupercile taiate bucati mai mari. In alta cratita se topesc la foc mediu 3 linguri unt si se adauga faina. Se amesteca pina cind faina prinde putina culoare. Se toarna treptat frisca, (Sherry), vinul/zeama de supa. Se adauga ciupercile si se condimenteaza dupa gust cu sare, piper, nucsoara. Se lasa sa se racoreasca la rece 2 ore (compozitia se leaga la rece). Se taie fin arpagicul si se adauga la compozitie. Se intinde aluatul si se taie 4 cercuri pe fiecare foaie, cercuri care sa fie mai mari decit forma de souffle (marginile trebuie sa iasa in afara formei). Se ung 4 forme de creme-caramel cu unt si se pudreaza cu faina. Se aseaza patru din cercuri cu grija, lasind marginile sa atirne. Se separa galbenusul de albus si se ung cu albus marginile care atirna. Se dispune compozitia in cele 4 forme. Se aseaza restul de cercuri de aluat si se sigileaza bine marginile, apasindu-se usor. Se bate galbenusul cu laptele si se ung souffle-

urile. Se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius 20-30 minute.  
Inainte de servire se lasa sa se raceasca 10 minute.