

## *Soufflés de polenta aux herbes*

*Pour 2 personnes*

*(ou 4 en fonction de la taille des contenants)*

*60g polenta*

*300ml de lait*

*2 œufs*

*2 petites branches de sarriette*

*2 petites branches de romarin*

*Poivre noir*

*Sel au piment d'Espelette*

*2 cuil à soupe de pignons de pin*

Préchauffez le four à 170°C.

Hachez les herbes. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

Dans une casserole portez le lait à ébullition, versez la polenta en pluie, ajoutez le sel et le poivre et laissez cuire environ 5 minutes tout en remuant jusqu'à ce que la polenta gonfle et forme une masse épaisse et souple. Coupez le feu, incorporez les jaunes d'œufs, les herbes et les pignons de pin. Laissez tiédir.

Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans des ramequins beurrés, aux 3/4 environ et faites cuire au bain-marie à 170°C pendant 50 minutes (si vous utilisez des ramequins plus petits et donc faites de plus petits soufflés il faudra diviser le temps de cuisson par 2).

Servez avec un coulis de tomate par exemple pour palier le côté un peu sec des soufflés.