

SOUFFLE DE TOPINAMBOURS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 2 saladiers, 1 batteur, 4 moules

Ingrédients :

400 gr de topinambours
4 œufs
10 noix
200 gr de fromage blanc
100 gr de fromage râpé
1 pincée de muscade
20 gr de beurre
Sel et poivre

Préparation :

1 - Éplucher et gratter les topinambours, puis les faire cuire pendant 10 à 15 minutes à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
2 - Egoutter et les mettre en purée.
3 - Séparer les jaunes des blancs.
4 - Broyer les noix et les ajouter aux topinambours, ainsi que le fromage blanc, le fromage râpé, les jaunes d'œufs et la muscade. Saler, poivrer.
5 - Battre les blancs en neige et les incorporer doucement.
6 - Beurrer les moules et verser la préparation puis mettre au four à 180° pendant 30 à 35 minutes. Servir chaud.