



## SOUFFLE DE TOPINAMBOURS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)



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

### ***Ingédients :***

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.