



"

## GÂTEAU SOUFFLE AU BROCOLI PECORINO ET NOISETTES



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 30-mn (10 + 20) en préparations individuelles (45 mn dans un plat unique)**

### **Pour 6 personnes:**

- 1 belle tête de brocoli
- 1 grosse c à s de farine
- 4 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 1 c à c de levure
- 150 g de pecorino ou Comté
- 2 càs de noisettes concassées
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°.

Détacher les têtes de brocolis en épluchant les tiges. Passer rapidement les brocoli sous l'eau avant de les cuire à l'anglaise pendant une dizaine de minutes. Les égoutter soigneusement et les mixer. Mélanger la purée de légumes avec les 4 jaunes d'oeufs et la cuillère de farine. Saler et poivrer. Réserver.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser l'appareil dans des ramequins ou petites cocottes beurrés.

Saupoudrer de noisettes et enfourner pendant une vingtaine de minutes.