

Petits soufflés de céleri rave aux fromages



Préparation: 10 mn.

Cuisson: 10mn + 20 mn.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 350 g de chair de céleri rave
- 60 g d'emmental
- 60 g de mimolette vieille
- 1 jaune d'oeuf
- 3 blancs d'oeufs
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse légère
- Sel
- Muscade
- Un peu de beurre pour les moules

Recette:

1) Cuire le céleri pelé à l'autocuiseur (10 mn) avant de l'écraser en purée. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger.

2) Hacher les deux fromages assez finement avant de les ajouter au mélange précédent. Saler et saupoudrer un peu de muscade rapée. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil.

3) Préchauffer le four à 180°C (th 6).

4) Beurrer quatre petits moules à soufflés et verser la préparation jusqu'au 3/4 de la hauteur. Passer un couteau entre le moule et la préparation sur tout le tour pour que le soufflé monte bien.

5) Cuire 20 mn au four et servir sans attendre !!