

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SOUFFLE RACLETTE AU CHOU-FLEUR

Pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 250 g de chou-fleur
- 200 g de pommes de terre
- 80 g de fromage à raclette coupé en dés
- 4 oeufs
- 40 g de beurre
- 15 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel

Préparation :

Faites cuire le chou-fleur 10 min à la vapeur. Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et plongez-les pendant 15 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

Séparez les blancs des jaunes d'oeuf. Réservez les jaunes et battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Préchauffez le four à 180°.

Réduisez en purée le chou-fleur et les pommes de terre. Incorporez les jaunes, le beurre en morceau, le fromage, le lait, sel si nécessaire et la muscade, mélangez bien puis rajoutez les blancs en neige puis incorporez délicatement à la purée.

Beurrez soigneusement 4 ramequins. Répartissez la préparation et enfournez pour 25 min.

Servez dès la sortie du four.