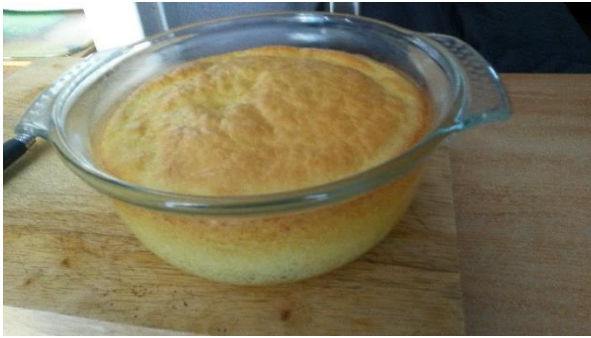


SOUFFLÉ AUX POMMES DE TERRE

PERSONNES	3
PRÉPARATION	20 MN
CUISSON	35 MN
PRÉCHAUF.	180°

POMMES DE TERRE	3
OEUF	3
CREME FLEURETTE	20 cl
SEL, POIVRE	



- Préchauffer le four à 180° / Th. 6
- Éplucher les **pommes de terre**, puis les cuire à l'eau légèrement salée (20 mn).
- Pendant ce temps, séparer les **blancs** des **jaunes** d'**œufs**.
- Réserver les **jaunes**.
- Battre les **blancs** en neige.
- Faire bouillir la **crème fleurette**.
- Les **pommes de terre** cuites, les écraser à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse-purée, en incorporant la **crème fleurette**. La purée ainsi obtenue doit être de consistance assez épaisse.
- Y incorporer les **jaunes** d'**œufs**.
- À l'aide d'une spatule en bois, incorporer délicatement, avec un mouvement de haut en bas, les **blancs** en neige.
- Vous pouvez, au choix, remplir des ramequins (beurrer les parois, et remplis à mi-hauteur) ou utiliser le plat de préparation.
- Enfourner pendant 35 mn.
- Déguster tout de suite après.