



www.cueillettedecergy.fr

SOUFFLÉ DE CAROTTES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 30 minutes

Ingrédients :

- 1kg de carottes
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel et poivre

Préparation :

Faites cuire les carottes à la cocotte minutes, environ 10 minutes.

Les passez à la moulinette.

Y ajoutez la crème fraîche, les jaunes d'œufs, sel et poivre.

Battez les blancs en neige, les joindre au mélange délicatement en veillant à ce que les blancs ne tombent pas.

Versez le mélange dans le moule beurré et enfournez à four thermostat 5.