Gratin-soufflé de chou-fleur

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients : 1 chou-fleur 6 œufs 100 g de crème fraîche Sel, poivre Noix de muscade

Etape 1 : Préchauffer le four à 180°c (thermostat 6).

Etape 2 : Faire cuire le chou-fleur coupé en petits bouquets à la vapeur 5 min. Le réduire ensuite en purée en l'écrasant à la fourchette.

Etape 3 : Incorporer les jaunes d'œufs et la crème fraîche à la purée de chou-fleur, ainsi que le sel, le poivre et la noix de muscade.

Etape 4 : Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et l'ajouter délicatement à la purée sans faire retomber les blancs.

Etape 5 : Beurrer un moule à gratin, y verser la préparation.

Etape 6 : Faire cuire 30 minutes au four.