



## 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.