

Soufflé de topinambour

Ingrédients :

- 400 gr de topinambour
- 4 œufs
- 10 noix
- 200gr de fromage blanc
- -100gr de fromage de chèvre sec ou parmesan
- 1 pincée de noix de muscade
- 20gr de beurre
- sel et poivre

Préparation :

- Peler les topinambours, les laver et les faire cuire environ 20 mn à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
- Egoutter, mixer ou passer au presse purée.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Décortiquer les noix et les hacher grossièrement.
- Les ajouter à la purée de topinambour avec le fromage blanc, le fromage de chèvre râpé et la muscade.
- Incorporer les jaunes d'œufs un à un.
- Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Préchauffer le four à 180°.
- Beurrer un moule à soufflé et y répartir la préparation.
- Enfourner pour 30 à 35 mn, jusqu'à ce que le soufflé soit bien doré et gonflé.

Servir dès la sortie du four.

Bon appétit !