



Recette de saison

# Soufflé de Lily Rose



Difficulté

1/5



Préparation

30 minutes



Cuisson

15 minutes

*Recette de Sébastien Chesneau*



## Ingrédients

300 gr à 350 gr de Lily Rose  
50 gr de lardon (Non gras)  
5 cl de crème liquide  
2 blancs d'œuf  
Gruyère (Saupoudrage)  
Poivre et Sel

- 1 Epluchez les pommes de terre, les couper en deux et les placer dans un faitout. Ajoutez de l'eau dans le faitout et cuisez les pommes de terre pendant 15mn. Commencez à préchauffer le four à 210°.
- 2 La cuisson terminée, placez celle-ci dans un plat creux et ajoutez 5cl de crème liquide.
- 3 Ecrasez et mélangez bien comme ci vous réalisez une purée. Ajoutez deux blancs d'œuf et mélangez une nouvelle fois. Ajoutez les lardons, le poivre, le sel et mélangez une dernière fois.
- 4 La préparation est obtenue pour le four, prenez maintenant des petits moules en silicones. Remplissez-les de cette préparation Lily Rose et saupoudrez un peu de gruyère râpé.
- 5 Enfourez à 200° au four pendant 15 minutes. Ensuite, présentez ces jolis petits soufflés roses.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

