

Minis soufflés aux poireaux

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 30 minutes



Les ingrédients:

- 3 blancs de poireaux
- 3 oeufs
- 200ml de crème fraîche
- 100g de gruyère
- 100g de farine
- Sel et poivre

Comment faire:



1) Faire bouillir de l'eau dans une casserole et pendant que ça chauffe, nettoyer et découper les blancs de poireaux en rondelle. -



2) Quand l'eau boue, on y met les poireaux et on les fait blanchir 5 minutes -



3) Dans un bol, je mets les 3 œufs, la crème fraîche -



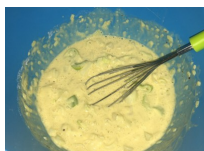
4) Je rajoute les 100 grammes de gruyère, le sel et le poivre, je mélange au fouet -



5) Je rajoute les 100 grammes de farine et je mélange bien pour avoir une belle pâte bien homogène et sans grumeaux. -



6) Voila, 5 minutes écoulées, j'égoutte les poireaux -



7) Et je mélange les poireaux égouttés dans mon bol -



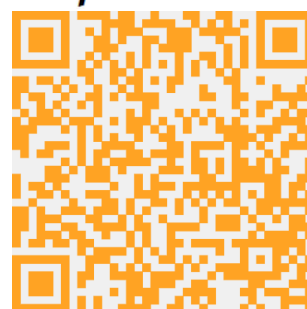
8) Je prends mes petits ramequins et je verse la préparation dedans. Si vous voulez faire une présentation dans une assiette, hors des moules, je vous conseille de beurrer et fariner les ramequins pour un démoulage plus facile. -



9) J'enfourne à 200°C avec chaleur tournante pendant 30 minutes. Après 15 minutes au four, ça a pris un peu de volume ;) -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !