

Soufflé raclette au chou-fleur

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 1/2 chou-fleur
- 200 g de pommes de terre
- 80 g de fromage à raclette coupé en dés
- 4 oeufs
- 40 g de beurre
- 15 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- sel



Préparation

Faites cuire le chou-fleur 10 minutes à la vapeur. Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et plongez-les pendant 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les jaunes et battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Réduisez en purée le chou-fleur et les pommes de terre. Incorporez les jaunes, le beurre en morceau, le fromage, le lait, le sel si nécessaire et la muscade. Mélangez bien, ajoutez les blancs en neige, puis incorporez délicatement à la purée. Beurrez soigneusement 4 ramequins. Répartissez la préparation et enfournez pour 25 minutes. Servez dès la sortie du four.

Crumble pommes poires

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 2 poires
- 30 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 10 cl de crème fluide
- 1 cuillère à café de cannelle



Préparation :

Eplucher et épépiner les pommes et les poires. Les couper en petits dés. Faites les cuire 5 minutes dans une casserole avec 10 g de beurre. Ajouter la crème fluide, la cannelle et laisser cuire encore 5 minutes. Dans un saladier mettre le reste de beurre, la farine et le sucre. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne friable (Compter moins de 5 minutes). Beurrer un plat. Mettre vos pommes poires dedans. Emitter par-dessus votre pâte. Enfourner à 200°C (Thermostat 7) pendant 20 minutes.