

Soufflé POMMES – POIRES et biscuit

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 pomme

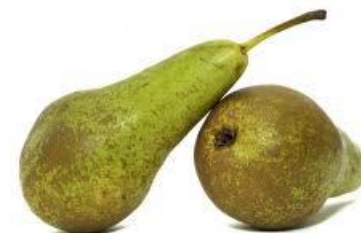
1 poire

60 g de sucre

70 g de biscuits au beurre broyé

3 œufs

Un peu de beurre pour graisser le(s) moule(s)



Préparation

Peler et épépiner la pomme et la poire, les couper en dés.

Dans une casserole faire revenir à feu doux les cubes de fruits, jusqu'à ce que ce soit une compote (environ 30 mn). Ajouter un peu d'eau si besoin.

Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6).

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs, ajouter le sucre aux jaunes et battre énergiquement pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux, puis incorporer les biscuits broyés et la compote.

Battre les blancs en neige ferme, puis les incorporer délicatement à la préparation en soulevant la spatule de bas en haut pour ne pas les casser.

Beurrer le(s) moule(s), verser la préparation, puis placer au four 30 mn environ.