

## Le soufflé de poirée verte

### Ingrédients pour 8 ramequins

300g de poirée verte (blettes-épinards)

1/2 L de lait

3 jaunes d'œufs

75g de farine

50g de beurre

5 blancs d'œufs battus en neige ferme

### Préparation

Détailler finement la poirée verte, la mettre à cuire à feu doux dans le lait pendant 20 min.

Mixer le lait de cuisson, la poirée verte, la farine, les œufs, le beurre.

Laisser refroidir.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Beurrer des ramequins ou un moule à soufflé et cuire au four à 230°C pendant 30 min.

Servir avec une vaporisation de vinaigre balsamique.



Source : <http://ecrireetmanger.canalblog.com>