

SOUFFLE AU RADIS NOIR

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 mn/40 mn

Pour 2 personnes

- * 2 radis noir longs
- 5 pomme de terre Désirée
- 3 cs de crème fraîche La Vie Claire
- 4 œufs bio
- Paprika doux La Vie Claire
- Sel, poivre.

Préparation

Préchauffez votre four à 210°C (th 7). Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Épluchez les pommes de terre et les radis noirs puis coupez-les en morceaux et faites les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 25 mn.

Egouttez-les puis réduisez-les en purée et ajoutez la crème et les jaunes d'œufs et assaisonnez le tout.

Battez les blancs en neige ferme puis incorporez les délicatement à la purée.

Versez dans un moule et faites cuire 40 mn au four.

Recette proposée par la ferme des Saignes