

SOUFFLE AUX POIREAUX

Ingrédients :

4/5 poireaux selon la grosseur

Sel/poivre

3 cuillères à soupe de purée d'amande ou de noisette votre choix

3 œufs

Comté râpé

Recette :

- **Faites chauffer de l'eau dans la cuve du Vitaliseur**
- **Laver vos poireaux et coupez les**
- **Les mettre 10 minutes à tremper dans de l'eau vinaigrée**
- **Lorsque l'eau frémit dans la cuve du vitaliseur**
- **Mettre vos poireaux sur le tamis**
- **Les laisser cuire 20 minutes**
- **Egouttez les**
- **Les mixer au robot jusqu'à obtention d'une purée un peu mousseuse et mettre de côté**
- **Casser vos œufs mettre les jaunes dans un saladier**
- **Ajouter la purée d'amande ou de noisette selon votre choix**
- **Salé et poivré**
- **Versez-y votre purée de poireau et mélangez bien le tout**
- **Battez les blancs en neige**
- **Ajouter les délicatement en soulevant votre préparation surtout ne brasser jamais vigoureusement vous feriez retomber vos blancs d'œufs**
- **Déverser doucement la moitié dans un pyrex ou dans un plat qui convient à la vapeur**
- **Ajouter le comté râpé, puis verser le reste de votre préparation**
- **Parsemer de comté râpé**
- **Poser votre plat sur le tamis et laisser cuire 40 minutes**

Un vrai régal