

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## Soufflé aux légumes



### Ingrédients pour 4 personnes :

400g de pommes de terre  
200g de carottes  
200g de brocolis  
100g de tome de brebis  
10 cl de crème  
sel, poivre, muscade  
4 oeufs

### Réalisation :

1/ Cuire les légumes à l'eau bouillante salée. Les réduire en purée.  
2/ Ajouter à cette purée, les jaunes d'oeufs, le fromage en dés, la crème et très délicatement les blancs montés en neige ferme. Rectifier l'assaisonnement.  
3/ Mettre dans un plat à soufflé beurré et enfourner dans un four préchauffé à 180°C, pendant 30 min.

Manger dès la sortie du four... sinon ça retombe !