








# RECETTE

## Soufflé de carottes

### INGRÉDIENTS

	Carottes :	6
	Crème :	3 cuillères à soupe
	Oeufs :	3
	Beurre :	50 g
	Sel, poivre	

### PRÉPARATION

-  Hacher les carottes et les faire sauter avec 30g de beurre dans une sauteuse,
-  Ajouter la crème, bien mélanger et enlever du feu,
-  Ajouter les jaunes d'oeufs, bien malaxer,
-  Faire préchauffer le four à 150° (th. 5),
-  Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement aux carottes,
-  Saler, poivrer,
-  Mettre dans un plat allant au four.

### CUISSON

Th 5 (150°) pendant 1/2 heure

CRÉDITS : La cuisine Slave - Éd. SAEP