

Soufflé de pommes de terre au fromage fumé et lardons

#unjourunerecette 13 - 1^{er} avril 2020

Ingrédients (pour 2 personnes) :

*300g de purée
3 œufs
50g de lardons
150g de fromage fumé râpé
Sel, poivre*

Faire revenir les lardons, les ajouter à la purée puis incorporer les jaunes d'œufs et le fromage râpé. Saler et poivrer.

Monter les blancs en neige puis les incorporer à la préparation délicatement.

Beurrer deux moules puis y verser la préparation et enfourner environ 15-20 minutes à 180 °c.

Servir avec une salade.

