



## Gratin-soufflé de chou-fleur

**Nombre de personnes :** 6

**Temps de préparation :** 10 minutes.

**Temps de cuisson :** 30 minutes.

### **Ingédients :**

1 chou-fleur  
6 œufs  
100 g de crème fraîche  
Sel, poivre  
Noix de muscade

### **Etape 1 :**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

### **Etape 2 :**

Faire cuire le chou-fleur coupé en petits bouquets à la vapeur 5 min. Le réduire ensuite en purée en l'écrasant à la fourchette.

### **Etape 3 :**

Incorporer les jaunes d'œufs et la crème fraîche à la purée de chou-fleur, ainsi que le sel, le poivre et la noix de muscade.

### **Etape 4 :**

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et l'ajouter délicatement à la purée sans faire retomber les blancs.

**Etape 5 :**

Beurrer un moule à gratin, y verser la préparation.

**Etape 6 :**

Faire cuire 30 minutes au four.