

Recette étonnante !

Soufflé de topinambours

Couper et faire cuire dans 100ml lait 400 g de topinambours avec une gousse de vanille

Monter 4 blancs d'œufs en neige avec 60 g de sucre pour faire une meringue

Mettre dans des ramequins beurrés : 2 carrés de chocolat noir

Les topinambours préalablement mixés

Et la meringue

Cuire au four à 240° 15 mn (environ)



Excellent et inhabituel !!!

Pioché par Philippe sur le net !!!!!!!