

# SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE

---

## Ingrédients pour 4 personnes

150 g. Pommes de terre, pelées, couper en gros dés  
1 dl. Crème entière  
1 Œuf  
2 cs eau  
Sel de l'Himalaya, poivre, noix de muscade râpée

## Préparation

Cuire les pommes de terre. Mixer avec la crème, l'œuf et l'eau, assaisonner.  
Remplir de petites formes au choix (plaque préformée, petits moules etc...) et cuire dans le four à 190-200° degrés pendant 20 min.

Prévoir 2 soufflés par personne, servir avec une salade de légumes cuits ou une salade mesclun.