

Soufflé de légumes au fromage Appenzeller Emmi



Temps de préparation : **40 min**

Temps total : **1 h 30**

Portions : **4**

Fromage: **Appenzeller**

Ingrédients :

- 250 g de légumes frais (carottes, brocoli, chou-fleur, poivron...)
- 250 g de pommes de terre fraîches
- 250 g de fromage blanc, au choix
- **150–180 g d'Appenzeller Emmi, râpé**
- 4 c. à s. de lait
- Poivre et sel Persil haché
- 2 blancs d'œuf
- Beurre pour le moule

Préparation :

1. Faire cuire les légumes dans l'eau en les saisissant, mettre dans l'eau chaude, déverser, bien laisser égoutter et hacher grossièrement.
2. Éplucher les pommes de terre, les couper en quatre et les passer au presse-purée ou au moulin à viande.
3. Mélanger la purée de pommes de terre, le fromage blanc, d'Appenzeller et le lait, puis assaisonner.
4. Ajouter à ce mélange les légumes et le persil, puis garnir un moule à soufflé beurré.
5. Le moule ne doit être rempli qu'aux 2/3.
6. Faire cuire ce gratin au four préchauffé (200°C) pendant 50–60 minutes, et servir immédiatement.

PETIT CONSEIL : A servir avec une viande fraîchement saisie.