SOUFFLÉ DE RADIS NOIR ?

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON	POUR
Moyen	**30 Minutes**	**30 Minutes**	**4 Personnes**

Ingrédients

- **800 g radis noirs**
- 3 pommes de terre ?
- 100 g de parmesan ?
- 2 oeufs ?
- 25 cLde lait ?
- 50 g de beurre ?
- 50 g de farine
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 c.à.c de maïzena
- poivre blanc
- sel ?

En partenariat avec :

Les Toqués du Caillou

© Crédits Photos – Canva

LES ÉTAPES

1. Versez 1,5 litre d'eau dans une casserole avec le cube de bouillon ou le fond de volaille.

2. Laissez chauffer pendant 10 minutes.

3. Épluchez les radis noirs et coupez-les en gros dès.

4. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dès.

5. Après les 10 minutes d'infusion, ajoutez le radis et les pommes de terre dans le bouillon.

6. Laissez cuire à feu couvert 40 minutes. Le radis doit être très tendre. Piquez avec la pointe d'un couteau.

Égouttez bien vos légumes. Mixez-le tout pour obtenir une purée.

7. Dans une casserole, faites fondre le beurre.

8. Dès qu'il est fondu, ajoutez la farine.

9. Remuez avec un fouet et laissez cuire à feu doux sans laisser colorer pendant 5 à 10 minutes. Ajoutez ensuite le lait. Salez et poivrez.

10. Laissez cuire à feu doux 15 minutes en remuant tout le temps.

11. La béchamel est prête quand elle forme une boule assez compacte et collante dans la casserole.

12. Hors du feu, mélangez la béchamel avec les jaunes d'œufs, le parmesan râpé et la purée de radis. Préchauffez le four th 6/7 (200°C).

13. Montez les blancs en neige avec la maïzena. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

14. Versez la préparation dans le moule.

15. Enfournez votre plat pendant 20 minutes.

16. Bon appétit ! ?