



**CHATELAIN  
MARAICHAGE**  
*fruits et légumes d'ici !*

## SOUFFLÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE

CUIRE À L'EAU, SÉPARÉMENT LES 500G DE  
BROCOLI ET LES 4 POMMES DE TERRE

ÉCRASER POMMES DE TERRE ET BROCOLI.

AJOUTER À CHAQUE MIXTURE UNE MOITIÉ  
DE JAUNE D'OEUF, DU BEURRE ET DES  
HERBES À VOTRE GOÛT

FAIRE MONTER LE BLANC EN NEIGE ET  
INCORPORER LE DANS CHAQUE PURÉE

BEURRER ET ENROBER DE CHAPELURE  
L'INTÉRIEUR DE MINI COCOTTES

VERSER UNE CUILLÈRE DE CHAQUE PURÉE  
DANS CHAQUE MINI COCOTTE. ENFOURNER  
À 200°C PENDANT UNE DEMIE HEURE.

RECETTE COMPLÈTE SUR

**750G , #SOUFFLÉ DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE**