

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Couronne de légumes fromagère



Préparation

1. Préchauffer le four à 140 degré.
2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol sauf les oeufs.
3. Ajouter les jaunes d'oeufs. Fouetter les blancs en neige. Incorporer au mélange.
4. Verser dans un moule savarin de 20 cm de diamètre, légèrement beurré. Cuire au four pendant 60 mn à 140 degré. La couronne doit être légèrement dorée.
5. Pour servir démouler dans un plat de service et décorer de fines herbes fraîches.



Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes

3 carottes râpées
1 poireau émincé
250 g de gruyère râpé
3 c.à.s de persil frais
2 c.à.s de ciboulette
1 c.à.s d'aneth
60 g de farine
1/2 c.à.c de levure chimique
75ml d'huile végétale
4 oeufs séparés
10 g de beurre pour le moule
sel, poivre.

Préparation: 20 mn

Cuisson: basse température environ
60 mn

