

## Soufflé au cresson

Pour 4 personnes.

1 sachet de potage au cresson, 4 œufs, 1/2 litre de lait, 1 noix de beurre, 2 c à soupe de crème fraîche.

Préparer le potage suivant les indications figurant sur l'emballage, mais en le délayant seulement avec un demi-litre de lait.

Pendant la cuisson du potage, faire chauffer le four. Casser les œufs. Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs en neige très ferme.

Retirer la casserole du feu et incorporer au potage la crème, les jaunes d'œufs. Bien mélanger. Ajouter avec précaution les blancs d'œufs.

Beurrer un moule à soufflé et y verser la préparation.

Faire cuire au four moyen pendant une demi-heure.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.