

# Soufflé pommes-poires et biscuits



## Ingrédients pour 2 à 4 personnes :

- 1 pomme,
- 1 poire,
- 60gr de sucre,
- 70gr de biscuits au beurre broyé,
- 3 œufs,
- Un peu de beurre pour graisser les moules.

## Préparation :

Peler et épépiner la pomme et la poire, les couper en dés,

Dans une casserole faire revenir à feu doux les cubes de fruits, jusqu'à ce que ce soit une compote (environ 30 minutes),

Ajouter un peu d'eau si besoin,

Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6),

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs,

Ajouter le sucre aux jaunes et battre énergiquement pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux, puis incorporer les biscuits broyés et la compote,

Battre les blancs en neige ferme, puis les incorporer délicatement à la préparation en soulevant la spatule de bas en haut pour ne pas les casser,

Beurrer les moules, verser la préparation, puis placer au four 30 minutes environ.

## Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : [occitanie.pm@accueil-paysan.com](mailto:occitanie.pm@accueil-paysan.com)

[www.accueil-paysan-occitanie.com](http://www.accueil-paysan-occitanie.com)

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

