SOUFFLÉ S AUX É PINARDS
ET PURÉE DE BETTERAVE

Soufflés



INGRÉDIENTS

- **4 soufflés épinards persil BIO Comptoir du Pastier**
- 4 grosses betteraves cuites
- 100 gr de cresson
- Mélange de graines
- Huile d'olive extra vierge
- Sel, Poivre

RECETTE

- Préchauffer le four à 210° puis enfourner les soufflés sur un papier sulfurisé.
- Cuire pendant 30min.
- Pendant ce temps, mixer les betteraves coupées en morceaux dans un blender jusqu'à obtention d'une purée lisse.
- Saler, Poivrer.
- Dans les assiettes déposer la purée de betteraves, le cresson, les graines.
- Verser un filet d'huile d'olive extra vierge.
- A la fin de la cuisson des soufflés, placer chaque soufflé sur la purée de betterave et servir immédiatement.