



Elvea, L'Italie chez vous

Soufflés à la ricotta, tomate et peperoni



Ingrédients pour 4 Personnes

1 petit pot de	ELVEA Pomo e Peperoni
6	blanc d'oeuf
4 cuillères à soupe de	lait
400 g de	ricotta
40	parmesan râpé
1 cuillère à café de	origan
40 g de	provolone râpé
	beurre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Battez les blancs d'oeufs en neige ferme.

Mélangez le pomo e peperoni avec le lait et la ricotta.

Ajoutez à ce mélange le parmesan, le provolone et l'origan.

En dernier lieu, ajoutez les blancs d'oeufs à la spatule en soulevant le mélange.

Remplissez aux trois-quarts de ce mélange des ramequins beurrés et faites cuire 20 minutes.

Servez chaud.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

