



Soufflé aux pommes



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes

Cannelle, vanille ou gingembre

3 blancs d'œufs

Faire une marmelade de pommes. Parfumez selon vos préférences avec de la vanille, ou de la cannelle, ou un zeste de citron, ou de la confiture de gingembre écrasée.

Battre trois blancs d'œufs en neige, mélangez avec la marmelade froide.

Mettez au four pas trop chaud.

Servir dès que le soufflé est monté.

