



Camélia MELLOW    Loïc SEYMOUR    Chloé MOISE

## Soufflé de Pan de Fruta

### *Ingredientes:*



• Un pan de fruta



• 1 /2 vaso de leche



• 3 huevos



• Mantequilla



• Perejil



• Sal    y    • Pimienta

### Cocción:

1. Cocinar el pan de fruta pelado y cortado en rebanadas en agua con sal hervido.

    Cuando está cocido reducirlo en puré.

2. Añadir la leche tibia, púes incorporar las yemas, añadir el perejil solar y la pimienta.
3. Batir los huevos a punto de nieve y mezclar suavemente cuchara por cuchara a la preparación.
4. Poner, en un molde a gratinado con mantequilla y dejar cocer 30 a 40 minutos en el horno caliente.
5. Dejar enfriar quitar del molde y servir.