AROMATA COCINA

Soufflé au fromage



Préparation: 15 mins
Cuisson: 25 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1/2 l de lait
4 œufs
60 g de beurre
50 g de farine
125 g de gruyère râpé
1 pincée de noix de muscade
sel, poivre

Préparation de la recette:

1.
Préchauffez votre four à th.6 (180°C).

2.
Dans une casserole, faites un roux en faisant fondre le beurre et en y ajoutant la farine. Mélangez bien, jusqu'à ce que le beurre soit totalement absorbé. Ajoutez ensuite le lait en continuant à mélanger. Lorsque le mélange s'épaissit et commence à avoir la texture d'une béchamel, ajoutez le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez les jaunes d'œufs (gardez bien les blancs) l'un après l'autre, en tournant toujours, puis le gruyère râpé.

3.
Battez les blancs en neige très fermes. Ajoutez-les délicatement à votre préparation, au dernier moment.

4.
Beurrez et farinez le moule à soufflé (ou plusieurs petits) et remplissez-le jusqu'à moitié.

5.
Enfournez pendant 25 min environ. Quand le soufflé gonfle et déborde légèrement du moule, servez aussitôt.

NOTE : ET SI VOUS REMPLACIEZ LE GRUYÈRE RÂPÉ PAR DU COMTÉ ? 😉 ET POUR LES GRANDS AMATEURS DE FROMAGES PLUS FORTS, TENTEZ CETTE RECETTE AVEC DU MAROILLE OU DU VIEUX LILLE !