



LE SOUFFLE AU FROMAGE

Spécialité culinaire française, le soufflé incarne légèreté et gourmandise

QUANTITÉ

4 PERS

PRÉPARATION

10 MINUTES

CUISSON

20 MIN

INGRÉDIENTS

150G de Comté

4 oeufs

25cl de lait

40g de beurre

30g de farine

Sel et poivre du moulin

- Allumez le four thermostat 5/6 et Râpez le comté
- Dans une casserole posée sur feu doux, faites fondre 30 grammes de beurre, versez-y la farine et délayez jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux
- Mouillez avec le lait froid, salez et poivrez et portez à ébullition sans cesser de remuer, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Retirez du feu
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige très ferme
- Versez les jaunes d'œufs dans la casserole
- Ajoutez le fromage râpé, mélangez puis incorporez délicatement les blancs en neige
- Versez la préparation dans un moule à soufflé beurré
- Glissez le moule dans le four et faites cuire pendant 20 minutes
- Servez dès la sortie du four



Un vin blanc sec
Un chablis pour sa fraîcheur et sa vivacité
Un Sancerre pour l'élégance
Un Riesling pour sa persistance romantique



Les astuces de QUI L'ÊT CRU :

- Avant d'incorporer les jaunes, laissez tiédir la préparation
- Le moule doit être généreusement beurré, de bas en haut et avec un pinceau
- N'ouvrez jamais la porte du four pendant la cuisson du soufflé
- Lorsque le soufflé est cuit, servez aussitôt, sinon il retombe



Nous aimons servir le soufflé au fromage en plat unique le soir, accompagné d'une salade verte avec des lamelles de poires ou alors avec une salade d'endives aux noix