

Soufflé au bleu d'auvergne

Pour 6 personnes

250ml de lait

5 œufs

150g de bleu d'auvergne

Noix de muscade râpée (pas pour moi)

70g de beurre

60g de farine

Préchauffez le four à 220°C et beurrez un moule à soufflé (comme je n'en avais pas j'ai utilisé des tasses à thé).

Faites chauffer le lait avec le bleu d'auvergne en remuant pour faire fondre ce dernier.

Dans une casserole faites fondre le beurre puis versez la farine et laissez cuire 3 minutes en remuant avec un fouet sans laisser le roux se colorer. Retirez du feu et versez le mélange lait-bleu ajoutez une pincée de noix de muscade si le cœur vous en dit.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, incorporez les jaunes à la béchamel au bleu et montez les blancs en neige ferme.

Incorporez délicatement les blancs au mélange précédent. Versez dans le ou les moule(s) et enfournez à 220°C pendant 30 à 35 minutes.

Surtout n'ouvrez pas le four pendant la cuisson, si votre soufflé se colore trop baissez la température à 180°C au bout de 20 à 25 minutes.