

SOUFFLE AU FROMAGE



Pour 4 personnes :

- 4 gros œufs
- 150 g de gruyère râpé
- 60 g de beurre
- 20 g de farine
- 1/4 l de lait
- sel

Préchauffez le four pendant 10 min à 180°C.

Beurrez le fond du moule puis les parois de bas en haut, petite astuce pour aider le soufflé à monter.

Chauffez le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et remuez rapidement pendant 1 min. Ajoutez le lait tiédi, remuez au fouet pendant quelques minutes à feu doux.

Retirez la casserole du feu. Séparez les blancs et battez-les fermement (avec une pincée de sel).

Dans la casserole refroidie, ajoutez les jaunes d'œufs tout doucement, puis le fromage râpé. Incorporez les blancs d'œufs battus mais sans trop mélanger.

Versez dans le moule jusqu'à 4 cm du bord environ. Enfournez pendant 30 min à 180°C et surtout ne pas ouvrir la porte tout le temps de la cuisson.