

SOUFFLÉ AU CAMEMBERT

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 40g Beurre > 40g Farine > 230ml Lait
- 125g Camembert > 5 Oeufs > Sel + Poivre

Recette Réalisée au Thermomix, Au MCC Ou Autres Robots

Culinaires:

- > Mettre le beurre dans le Bol du Robot
- > Programmer 2 Min / 90° / Mijotage > Ajouter la Farine
- > Programmer 2Min / Varoma / Vit 2 > Ajouter le lait
- > Programmer 5 Min / 100°C / Vit 4 > Ajouter le Camembert
- > Programmer 30 Sec / Vit 5
- > Séparer les Jaunes des blancs d'oeufs
- > Rajouter 2 jaunes d'oeufs, une pincée de sel et de poivre
- > Programmer 10 Sec / Vit 5
- > Réserver la préparation dans un saladier, laver et sécher le bol
- > Préchauffer le four à 180°C > Mettre le fouet dans le bol
- > Mettre les blancs d'oeufs (5) dans le bol
- > Programmer 3Min / 37°C / Vit 3
- > Mélanger les blancs montés en neige à la préparation à base de camembert
- > Répartir le mélange dans des moules individuels
- > Mettre au four 20 Min à 180°C > Servir