

Soufflé aux Fromages



1- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer le moule.

2- Chauffer le beurre dans une casserole, ajouter la farine en remuant rapidement pendant 1 min. Puis ajouter le lait tiédi, remuer au fouet pendant quelques minutes à feu doux. Retirer la casserole du feu.

3- Séparer les blancs et les battre fermement.

4- Dans la casserole refroidie, ajouter les jaunes d'œufs un à un, puis le fromage râpé, et enfin la muscade. Poivrer et saler légèrement.

5- Incorporer les blancs d'œufs battus en mélangeant délicatement. Verser dans le moule, en laissant 4 cm au bord.

6- Enfourner pendant 35 min en chaleur tournante.

Bon appétit !



le p'tit fermier
de Kervihan

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 150g de fromage de votre choix à rapper
- 60g de farine
- 40 cl de lait BIO de la ferme
- 4 œufs BIO
- 60g de beurre BIO de la ferme
- 1 pincée de muscade