

Soufflé au fromage d'Abbaye

Ingédients : (Pour 4 personnes)

- 50 g de beurre
- 25 g de farine
- 70 cl de lait
- 125 g Fromage d'abbaye
- 6 blancs d'œufs
- 4 jaunes d'œuf
- 50 g de beurre pommade
- 20 g de parmesan
- Muscade
- Sel
- Poivre



- Commencez par préparer une béchamel. Râpez de la noix de muscade. Ajoutez l'emmental, mélangez hors du feu puis ajoutez deux jaunes d'œufs. Incorporez doucement les blancs d'œufs montés en neige et terminez par saler et poivrer.
- Chemisez le moule avec du beurre et de la farine en veillant de beurrer de bas en haut. Déposez l'appareil à soufflet délicatement dans le moule et enfournez à 180° pendant environ 25 minutes.
- Râpez un peu parmesan et servez aussitôt.

Max
& VÉNUS