

Soufflé au comté

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 œufs,
- 150 g de comté,
- 75 g de farine,
- 30 g de beurre,
- 25 cl de lait,
- sel, poivre, muscade.

Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

Faites une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Hors du feu, ajouter les jaunes à la béchamel et le comté râpé.

Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer très délicatement au mélange sans les briser.

Verser le mélange dans un plat à soufflé soigneusement beurré.

Faire cuire à 200°C (Th. 6-7) pendant 25 minutes sans ouvrir la porte du four. Servir immédiatement.

Remarques : Ce sont les invités qui attendent le soufflé, jamais l'inverse! On peut y ajouter des ingrédients sapides (roquefort, morilles, poudre de noix, girolles, etc.).