

Soufflé au fromage

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS

Soufflé au
fromage

Epluchez et rincez les pommes de terre.
Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée.
Râpez l'ensemble des fromages. Dans une
casserole, faites cuire une noix de beurre,
ajoutez la farine en une seule fois et mélangez
avec énergie pendant plusieurs minutes. Versez
le lait froid sur le roux et mélangez.
Assaisonnez avec la muscade, le sel et le poivre
et faites cuire pendant 5 minutes en remuant.
Dans un saladier, écrasez les pommes de
terre, puis les jaunes d'œufs et les fromages.
Ajoutez la béchamel refroidie et mélangez.
Montez les blancs en neige et incorporez-les
doucement à la préparation. Versez votre
préparation dans des ramequins bien beurrés
et enfournez pendant 20 minutes à 210°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO

50g d'emmental

50gr de cantal

60gr de farine

400gr de pomme
de terre

3 œufs

25cl de lait

Muscade

Poivre

Sel

