

# LA RECETTE DU JOUR

## Soufflé au fromage



- 4 oeufs
- 60 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 40 cl de lait
- 200 gr de comté ou autre
- Sel
- Poivre

1- préchauffer le four a 180°

2- réaliser une Béchamel, faire fondre le beurre et la farine, saler et poivrer, ajouter le lait progressivement tout en remuant avec un fouet.

3- séparer le blanc des jaunes, mélanger le fromage avec les jaunes d'oeuf.

4- monter les blancs en neige très ferme, mélanger la Béchamel tiède avec les jaunes et le fromage, mélanger ensuite délicatement avec les blanc en neige enfourner 35 minutes.

- pour cette recette utiliser un plat assez haut ou moule a Charlotte.