

Le soufflé au fromage

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 gros œufs
- 150 g de gruyère râpé
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 40 cl de lait
- noix de muscade en poudre
- sel, poivre



Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Beurrer le moule.

Chauffer le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer rapidement pendant 1 min. Ajouter le lait tiédi ; remuer au fouet pendant quelques minutes à feu doux.

Retirer la casserole du feu.

Séparer les blancs et les battre en neige (avec une pincée de sel).

Dans la casserole ajouter les jaunes d'œufs un à un, puis le gruyère râpé. Mettre une pincée de muscade, poivrer. Saler peu car le fromage contient déjà du sel.

Incorporer les blancs d'œufs en mélangeant délicatement.

Verser dans le moule, au maximum jusqu'à 4 cm du bord.

Enfourner pendant 35 minutes en position chaleur tournante.