

# Petits soufflés au comté et au safran



Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

## Ingrédients pour 4 petits soufflés:

- 50 g de fécule de pommes de terre
- 50 g de beurre demi-sel + un peu pour beurrer les moules
- 33 cl de lait
- 90 g de comté rapé
- 1 dose de safran
- 1 jaune d'oeuf
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel

## Recette:

1. Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la fécule. Bien mélanger sur feu doux pour former un "roux".
2. Verser le lait petit à petit en mélangeant jusqu'à ce que cela épaississe.
3. Ajouter le comté et le safran, bien mélanger.
4. Laisser un peu tiédir hors du feu avant d'incorporer le jaune d'oeuf.
5. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
6. Monter les blancs en neige (avec une pincée de sel).
7. Incorporer délicatement les blancs en neige.
8. Beurrer quatre petits moules à bords hauts et les remplir au 3/4 de la préparation.
9. Cuire au four pendant 15 mn à 18 mn.
10. Servir immédiatement avant que les soufflés ne retombent !