

Soufflé à la Fourme

pour 6 personnes
180 g de fourme
45 g de beurre
90 g de farine
9 œufs
1/3 de litre de lait
sel, poivre, noix de muscade

Préchauffer le four à 180°C.

Couper la fourme en petits dés. Dans une casserole, faire fondre le beurre et la moitié de la Fourme. Hors du feu, incorporer la farine. Faire bouillir le lait, l'ajouter, fouetter.

Cuire sur feux doux jusqu'à ébullition.

Ajouter les jaunes d'œuf deux par deux, le sel, le poivre de Cayenne et la muscade.

Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. En incorporer la moitié, ajouter le reste de la fourme râpée. Mettre le reste des blancs en neige avec une spatule en soulevant doucement pour aérer.

Le mélange doit être bien homogène.

Verser le tout dans un moule préalablement beurré et fariné, à hauteur des 3/4 du moule.

Faire cuire dans un four à température moyenne (180°C) environs 55 minutes : le soufflé tiendra mieux s'il est assez cuit au milieu.

Servir sans plus attendre, non, parce que sinon, pffuit... il retombe !