

Soufflé au Maroilles

dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min



Les Courses

30 g de farine ♥ 30 g de beurre ♥ 150 g de Maroilles ♥ 3 œufs
1/4 de l de lait ♥ sel ♥ poivre ♥ muscade



Le matériel

1 robot ou 1 fouet
1 moule à soufflé



La Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Faire fondre le beurre et mettez la farine en remuant pour obtenir un roux blond.

Hors du feu verser le lait et mélangez. Faites épaissir sur feu doux.

Faites un peu refroidir et ajoutez le maroilles sans croutes en petits dés et faites fondre en tournant. Mettre le sel, le poivre, la muscade, les jaunes d'œufs puis les blancs battus en neige ferme. Faites cuire dans un moule à soufflé beurré et servir aussitôt.
