

Soufflé au comté



Infos sur la recette :

- préparation : 10 min
- cuisson : 15 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 8 oeufs
- 200 g de comté rapé
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 50 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Réalisation :

- Beurrer, fariner et réfrigérer les moules.
- Faire une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Saler, poivrer, ajouter la muscade et le comté.
- Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs.
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation refroidie.
- Verser dans les moules aux $\frac{3}{4}$ et cuire 15 min dans un four préchauffé à 180°C.
- Servir de suite.