

15 novembre 2007

Soufflé à l'appenzeller et aux noisettes



(pour 4 individuels)

*50 g de beurre
40 g de farine
25 cl de lait écrémé
muscade
2 pincées de poivre
2 œufs
100 g d'appenzeller râpé
1 poignée de brisûres de noisettes*

Dans une casserole, faites un roux avec la farine et le beurre. Incorporez le lait pour faire une béchamel.

Séparez les blancs des jaunes et ajoutez la béchamel sans cesser de remuer, puis le fromage, les noisettes, le poivre et la muscade. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange. Versez dans des moules individuels beurrés. Faites cuire 20 minutes à four modéré.