

# Soufflé au fromage

(recette de Maman)



## Ingrédients ( pour 4 à 6 personnes ) :

100 g de farine

100 g de beurre

½ l de lait

Sel poivre

125 g de fromage râpé de son choix

4 oeufs

## Préparation :

- Faire une béchamel très épaisse avec 100 g farine, 100 g beurre, ½ l de lait, du sel.
- Hors du feu ajouter 125g de gruyère râpé.
- Laisser refroidir.
- Ajouter 4 jaunes d'œufs un à un puis les blancs battus en neige.
- Verser dans un moule à soufflé beurré : 200° d'abord 10 mn, puis à 180 35 mn.
- Ne jamais ouvrir la porte du four !!!

On peut utiliser des ramequins individuels, dans ce cas surveiller la cuisson (plus rapide)

Et pour mémoire :

**Le roi peut attendre, le soufflé, lui, n'attend pas !!!**