

# Soufflé au fromage

## Ingrédients pour 6 personnes

1/2 l lait  
100 g beurre  
125 g farine  
6 oeufs  
100 g Emmental râpé  
1 pincée sel  
poivre  
noix muscade

Dans une grande casserole, faites fondre le beurre, ajoutez d'un seul coup la farine. Mélangez au fouet et faites cuire la farine, 1 minute environ. Hors du feu, versez peu à peu le lait bouillant en tournant toujours au fouet à sauce. Amenez ainsi à ébullition, laissez cuire 3 à 4 minutes, salez, poivrez. Retirez la casserole du feu, laissez tiédir. Ajoutez les jaunes d'oeufs, un par un, en mélangeant entre chaque oeuf, puis l'Emmental râpé et un peu de muscade râpée. Au batteur électrique, montez les blancs en neige ferme. Incorporez les délicatement à la préparation, en soulevant la masse par en dessous. Remplissez le moule beurré à raz bord. Mettez le four chauffer 5 minutes à l'avance, thermostat 200 degrés. Faites cuire 30 minutes. Servez immédiatement.

Classification: entrée chaude/soupe (plat)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo