

Bleu de Gex en soufflé



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g de [Bleu de Gex](#) très persillé
AOC

70 g de beurre

1/4 l de lait

40 g de farine

5 oeufs entiers

2 blancs d'oeufs

Préparation

Préparer les six moules à soufflé pour la cuisson avec 20 g de beurre.

Faire fondre les 50 g de beurre restant dans un moule et incorporer la farine. Faire chauffer le tout jusqu'à obtenir un roux.

Ajouter le lait et porter à ébullition.

Retirer du feu et ajouter le Bleu de Gex petit à petit. Laisser fondre.

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs et mélanger les 5 jaunes un à un avec la préparation.

Monter les 7 blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Garnir les moules de la préparation et mettre au four à 200°C.

Servir très chaud, aussitôt le soufflé monté.