

# Caisses au Chester



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

150 g [Chester](#) rapé

80 g beurre

200 g crème

4 oeufs

sel

cayenne

## Préparation

Dans une casserole, mettez ensemble chester, beurre et crème. Laissez doucement fondre en remuant à la cuillère en bois. Lorsque le mélange est lisse comme fondue, écarter la casserole du feu. Cassez et battez les oeufs à part. Incorporez-les en remuant activement au fouet. Assaisonnez au goût. Emplissez de petits moules à soufflé individuels. Enfournez 10 à 12 minutes, 180-200°. Servez très chaud.