

Roquefort en omelette soufflée



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

60 g de [fromage Roquefort](#)

50 g crème

20 g beurre

3 gouttes de citron

6 oeufs

sel, poivre

cayenne

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Montez les blancs en neige. Dans une terrine, battez au fouet les jaunes d'oeufs. Mélangez-les délicatement aux blancs montés en neige très ferme avec le sel. Introduisez ce mélange dans une poche à douille cannelée et étendez-les dans un plat beurré allant au four pour former une première couche de fond. Faites cuire 5 minutes à four chaud (240°). Après avoir sorti le plat, étendez sur toute la longueur de la pâte déjà cuite le beurre et le roquefort malaxés. Recouvrez avec le reste du mélange. Remettez à four chaud 10 minutes et servez doré. Mettez dans une saucière la crème fraîche chaude et assaisonnée qui servira à arroser l'omelette.