

Salers en soufflé fromage



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Pour soufflé fromage :

50 g de beurre

50 g de farine

1/2 l de lait

120 g de [fromage Salers](#) AOP râpé

20 g de beurre

20 g de farine pour chemiser le moule à soufflé

6 jaunes d'oeufs

10 blancs d'oeufs

sel, poivre, muscade

un moule à soufflé de 20 cm de diamètre et 8 cm de haut

Préparation

1. A l'aide d'un pinceau, appliquez 20 g de beurre fondu à l'intérieur du moule, puis faites rouler 120 g de farine en éliminant l'excédent.
2. Faites fondre 50 g de beurre.
3. Ajoutez 50 g de farine pour confectionner un roux blanc.
4. Laissez refroidir.
5. Faites bouillir le lait et versez-le bouillant sur le roux froid.
6. Travaillez à l'aide d'un fouet, portez à ébullition et laissez cuire sans cesser de remuer pendant environ 3 min.
7. Assaisonnez, ajoutez le fromage Salers râpé et 4 jaunes d'oeufs en dehors du feu.
8. Cuisez de nouveau quelques instants.
9. Montez 10 blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Ajoutez 2 jaunes, puis mélangez délicatement à la béchamel au fromage Salers.
10. Garnissez le moule chemisé.
11. Mettez au four à 130°C pendant 20 à 25 min.