

Soufflé au Bleu d'Auvergne



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1 litre de lait
4 jaunes d'oeufs
8 blancs d'oeufs
150 g de beurre
150 g de farine
350 g de [Bleu d'Auvergne](#)
30 g de beurre pour les moules
Sel et poivre

Préparation

Préparez l'appareil à soufflé. Mettez dans une casserole le beurre, la farine, ajoutez le lait progressivement et laissez cuire 10 minutes. Ajoutez le bleu en morceaux en ayant prélevé auparavant 4 bâtonnets d'1/2 cm d'épaisseur. Mettez à cuire à nouveau 10 minutes. Laissez refroidir. Lorsque l'appareil est froid ajoutez les jaunes et remuez.

Réservez. Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Mélanger délicatement les blancs avec l'appareil à soufflé, 1/3 au fouet et le reste à la spatule. Préchauffez le four à 200°. Beurrez 4 moules individuels, versez l'appareil à soufflé dans chaque moule.

Ajoutez le bâtonnet de bleu au centre de chaque moule et mettez au four 20 minutes en surveillant.

Servez sans attendre avec une salade verte.

Une recette selon Marc Labourel.