

# Soufflé au Cheddar, mode Kentucky



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



## Ingrédients

100 g de [fromage Cheddar](#) râpé  
4 tranches de pain de mie  
5 g moutarde forte  
1/2 cuillère Worcestershire sauce  
1/2 cuillère à café de  
levure boulangère  
2 oeufs  
5 cl bière  
sel, cayenne

## Préparation

Cassez les oeufs. Séparez les blancs. Battez-les en neige ferme. Grillez les tranches de pain. Mélangez le fromage râpé, les jaunes d'oeufs, la levure, la moutarde, la Worcestershire sauce. Mélangez à la spatule pour obtenir une pâte homogène. Pour détendre, versez si besoin est 5 cl de bière. En soulevant au fouet, mélangez doucement les blancs en neige. Rangez les toasts dans un plat à gratin beurré. Versez le mélange sur l'ensemble. Enfourez à la voûte du four à 260° durant 10 minutes.