

Soufflé fromage au Gruyère râpé



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

Ingrédients

Pour le Soufflé fromage :

60 g [Gruyère](#) râpé

50 g beurre

60 g farine

2 dl lait

3 oeufs

sel, poivre

muscade



ANDROUET

Préparation

Calculez bien l'heure à laquelle vous servirez le soufflé fromage afin qu'il ne dégonfle pas.

Avec le beurre, le lait, la farine et le fromage, composez une béchamel. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Battez les blancs en neige ferme. Hors du feu, ajoutez d'abord le fromage râpé, les 3 jaunes d'oeufs en remuant, et au dernier moment les blancs d'oeufs. Mélangez en soulevant au fouet. Beurrez et farinez le moule à soufflé. Versez-y le mélange. Cuisez dans un four chauffé à la sole (c'est-à-dire) à 200°, durant 25 minutes. Servez le Soufflé fromage sans attendre.