

SOUFFLÉ AU FROMAGE MOITIÉ-MOITIÉ

Recette pour 6 portions

80 g de beurre
5 œufs suisses d'élevage en plein air de la région
80 g de farine
0,375 l de lait entier bio de Napf, pasteurisé
1 c.c. de levure chimique
200 g de Pasquier Fondue bio moitié-moitié
Sel
Poivre
Noix de muscade râpée
Produit de démoulage

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180 °C.

Clarifier les œufs, battre les blancs en neige ferme et les réserver.

Lisser dans une casserole le mélange de farine, de lait, avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Incorporer le beurre fondu et chauffer le mélange à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que celui-ci épaississe.

Retirer la casserole du feu et incorporer les jaunes d'œuf.

Ajouter la levure chimique et le fromage.

Incorporer délicatement les blancs en neige, saler et poivrer.

Graisser minutieusement six moules à soufflé de produit de démoulage en bombe.

Remplir les moules de l'appareil à soufflé.

Enfourner à la rainure inférieure

du four et cuire pendant 20 minutes.

