

SOUFFLÉ DI FORMAGGIO MOITIÉ-MOITIÉ

Ricetta per 6 porzioni

80 g di burro
5 uova d'allevamento all'aperto svizzere della regione
80 g di farina
0,375 l di latte intero biologico della regione del Napf, pastorizzato
1 cucchiaino di lievito
200 g di Pasquier Bio Fondue moitié-moitié
sale
pepe
noce moscata grattugiata
staccante alimentare spray

Sciogliere il burro e lasciare raffreddare.
Preriscaldare il forno a 180 °C.
Dividere le uova, montare a neve l'albume
e mettere da parte.

In una pentola mescolare bene la farina con latte,
sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il burro sciolto,
scaldare la massa a fuoco basso fino a farla addensare.
Togliere la padella dal fuoco e aggiungere
il tuorlo, il lievito e il formaggio.
Incorporare l'albume montato a neve
e aggiustare di sale e pepe.

Ungere sei forme da forno con lo staccante alimentare spray.
Riempire le forme con la massa di formaggio
e cuocere nel forno per 20 minuti.

