

SOUFFLÉ AU FROMAGE

Ingredients

8 oeufs
1/2 L de lait
100 gr de farine T55
80 gr de beurre
200 gr de comté râpé

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et petit à petit le lait jusqu'à obtenir une béchamel épaisse.
2. Couper le chèvre frais en petit morceaux et le rajouter au mélange.
3. Retirer du feu et ajouter les jaunes d'oeufs.
4. Bien mélanger puis incorporer les blancs en neige.
5. Beurrez un moule et y verser la préparation .
6. Préchauffer le four à 180° , cuire le soufflé 40 minutes environ.