



Soufflé de nos montagnes



Pour 6 personnes



Préparation
20 min



Cuisson
40 min



Roussette
Chignin Bergeron

Ingrédients

- ♥ 1l de lait
- ♥ 100g de semoule fine
- ♥ 200g de beaufort
- ♥ 50g de beurre
- ♥ 4 œufs
- ♥ Sucre, sel, noix de muscade

Préparé à base de semoule de blé dur, ce soufflé a une consistance un peu plus compacte que le soufflé classique. Il accompagne très bien les viandes en sauce et les civets

Préparation :

Râpez le fromage.

Portez à ébullition le lait dans une grande casserole avec une pincée de sel.

Versez la semoule en pluie fine, baissez le feu et remuez sans cesse.

Lorsque le mélange épaissit, ajoutez le beaufort râpé et le beurre.

Quand le fromage file dans la semoule retirez du feu, rectifiez l'assaisonnement, poivrez et ajoutez la noix de muscade râpée.

Laissez refroidir.

Ajoutez les jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige très ferme avec une pincée de sel.

Beurrez un moule a soufflé, versez-y la préparation et faites cuire à four moyen (170°C) pendant 40 minutes.

Servez tout de suite.

Accompagnez votre soufflé d'un verre de Roussette ou de Chignin Bergeron.



Bon Appétit !