

# Soufflé au fromage

## Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Oeufs

Emmental râpé

Beurre

Farine

Lait (vache ou végétal)

Noix de muscade

Sel, poivre

Eau au fond de la cocotte

## Cocotte de base

3/4 pers.

3

100 g

40 g

40 g

25 cl

1 pincée

facultatif

2 c. à s.

## Grande cocotte

4/5 pers.

4

130 g

50 g

50 g

30 cl

1 pincée

facultatif

3 c. à s.

## Préparation :

- 1 - Réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait (voir page 236).
- 2 - Retirez la casserole du feu.
- 3 - Séparez les blancs du jaune, battez les blancs fermement (avec une pincée de sel)
- 4 - Dans la casserole refroidie, ajoutez les jaunes d'œufs, puis le fromage.
- 5 - Mettre une pincée de noix de muscade (selon les goûts), salez peu (facultatif) car le fromage en contient déjà.
- 6 - Incorporez les blancs d'œufs battus en mélangeant délicatement.
- 7 - Versez dans le moule préalablement beurré, au maximum jusqu'à 3 cm du bord.
- 8 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 9 - Mettez le moule au fond de la cocotte, fermez et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>40 mn</b>	<b>55 mn</b>
<b>Inversion*</b>	20 mn	25 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 10 mn puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 10 mn puis Mini

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils / Notes :

- Servez aussitôt.