

# SOUFFLÉ AU COMTÉ

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

- 160 g de Comté râpé
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 30 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel et poivre

 Temps de préparation : 30 minutes

 Temps de cuisson : 35 minutes



## PRÉPARATION



© CIGC – studiovision

*Préparez la béchamel* : faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, puis jetez la farine en pluie pour éviter les grumeaux et cuisez quelques secondes en remuant. Versez le lait en filet en continuant de remuer pour obtenir une crème lisse. Salez, poivrez et assaisonnez avec la muscade.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Beurrez généreusement et farinez un moule à soufflé, réservez au frais. Séparez les blancs des jaunes des œufs. Salez légèrement les blancs et montez-les en neige ferme.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs et le Comté à la béchamel en remuant fortement. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige pour ne pas les casser. Versez le tout dans le moule beurré et enfournez pour 35 minutes.

Surveillez fréquemment à travers la vitre du four et servez sans attendre dès la fin de la cuisson.