



Soufflé au camembert

- Préparation : 1/4 h
- Cuisson : 40 minutes
- Pour 6 personnes : - 1 camembert frais,
- 4 oeufs,
- 100 g de gruyère râpé,
- 80 g de beurre,
- 75 g de farine,
- 50 cl de lait,
- sel,
- poivre,

Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter la farine en pluie et laissez cuire 2 minutes à feu très doux, en tournant à la cuillère de bois. Laissez refroidir.

Portez le lait à ébullition et verser le sur le roux blanc en tournant légèrement à la cuillère. Salez, poivrez et ôtez le récipient du feu. Laissez refroidir.

Cassez les oeufs, réservez les blancs, et mettez les jaunes dans un saladier. Grattez soigneusement la croûte du camembert, écrasez-le à la fourchette, et ajoutez-le aux jaunes d'oeufs, ainsi que le gruyère râpé. Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte homogène. Incorporez cette pâte à la sauce au lait.

Fouettez les blancs d'oeufs pour les monter en neige très ferme et ajoutez délicatement ces blancs à la préparation au camembert.

Garnissez de cette préparation un moule à soufflé préalablement beurré et mettez à cuire environ 30 minutes à four moyen, le temps pour le soufflé de gonfler et de dorer. Servez aussitôt et dégustez accompagné d'un Bourgueil.

Association La Fourmilière

Adresse Internet : asso.lafourmiliere.free.fr

Adresse Email : asso.lafourmiliere@free.fr