

Bleu de Termignon en soufflé

Ingrédients

Fromage : 150 g de Bleu de Termignon très persillé AOC
70 g de beurre
1/4 l de lait
40 g de farine
5 œufs entiers
2 blancs d'œufs

La recette

Préparer les six moules à soufflé pour la cuisson avec 20 g de beurre.

Faire fondre les 50 g de beurre restant dans un moule et incorporer la farine. Faire chauffer le tout jusqu'à obtenir un roux.

Ajouter le lait et porter à ébullition.

Retirer du feu et ajouter le Bleu de Gex petit à petit. Laisser fondre.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs et mélanger les 5 jaunes un à un avec la préparation.

Monter les 2 blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Garnir les moules de la préparation et mettre au four à 200°C.

Servir très chaud, aussitôt le soufflé monté.

