

Soufflé au pain et au fromage fribourgeois



Préparation : 45 min

Ingrédients

- 10 fines tranches de pain blanc
- 3, 5 dl de lait
- 350g de vacherin fribourgeois
- 4 œufs
- 4 c.à s. de gruyère râpé
- sel, poivre
- un peu de muscade
- 40g de beurre en flocons.

Sauce tomate:

- 400g de tomate en boîte
- 30g de beurre
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 c. à s. de purée de tomate
- 1/2 bouquet de persil haché
- 1 c.à c. d'herbes sèches (basilic, marjolaine)
- 2 pincées de sucre
- sel, poivre
- 20g de beurre pour le moule

Préparation

Verser le lait sur les tranches de pain et laisser tremper 15 minutes. Retirer le liquide n'ayant pas été absorbé. Couper le Vacherin Fribourgeois AOP en fines tranches. Mélanger les œufs et le gruyère, assaisonner de sel, poivre et muscade. Pour la sauce tomate, bien égoutter les tomates et les couper finement. Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre, ajouter la purée de tomate et faire revenir le tout. Ajouter les tomates et le persil et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes environ. Assaisonner avec les herbes et le sucre, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne, puis laisser cuire 10 à 15 minutes. Dans un moule à soufflé beurré, dresser par couches les tranches de pain, la sauce tomate et les tranches de fromage, en terminant la dernière couche par des tranches de pain et de la sauce tomate. Verser par-dessus le mélange œufs-fromages et parsemer de flocons de beurre. Cuire 50 à 60 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg