

Soufflé au pain, au Vacherin Fribourgeois AOP et au Gruyère AOP



Pour 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 50 à 60 min

Ingrédients

- 10 fines tranches de pain blanc
- 3,5 dl de lait
- 350 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 4 œufs
- 4 cuill. à soupe de Gruyère AOP râpé
- sel et poivre
- un peu de muscade
- 40 g de beurre en flocons

Sauce tomate

- 400 g de tomate en boîte
- 30 g de beurre
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cuill. à soupe de purée de tomate
- ½ bouquet de persil haché
- 1 cuill. à café d'herbes sèches (basilic, marjolaine)
- 2 pincées de sucre
- sel et poivre
- 20 g de beurre pour le moule

Préparation

Verser le lait sur les tranches de pain et laisser tremper 15 min. Retirer le liquide n'ayant pas été absorbé.

Couper le Vacherin Fribourgeois AOP en fines tranches.

Mélanger les œufs et le Gruyère AOP, assaisonner de sel, poivre et muscade.

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 min environ.

Assaisonner avec le sucre, le sel et le poivre puis laisser cuire 10 à 15 min.

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 min dans un four préchauffé à 200° C.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.