

Soufflé Montagnard



Cuisson : 35-40 min

Ingrédients

- 1l de lait
- 1/2c.à c. de sel
- 100g de semoule
- 30g de beurre
- 250g de gruyère râpé
- poivre fraîchement moulu
- 1 pointe de couteau de muscade
- 4 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs.

Préparation

Faire bouillir le lait avec le sel, verser la semoule et cuire en remuant constamment pendant 4-5 min. Ajouter le beurre, le fromage râpé et les épices et cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu, tout en continuant à remuer. Enlever la casserole de la plaque, laisser refroidir quelque peu et mélanger aux jaunes d'œufs battus. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige ferme. verser dans un moule à soufflé bien beurré. Mettre à four chaud et cuire au tiers inférieur à environ 200° pendant 35 à 40 min.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg, Editions La Sarine.