Soufflé Montagnard

-

Pour 4 personnes
Préparation : 60 min
Cuisson : 35 à 40 min
Ingrédients

- 1 l de lait
- ½ cuill. à café de sel
- 100 g de semoule
- 30 g de beurre
- 250 g de Gruyère AOP râpé
- poivre
- 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 à 5 min.
Ajouter le beurre, le Gruyère AOP râpé et les épices et cuire à feu doux jusqu'à ce que le Gruyère AOP soit fondu, tout en continuant à remuer.
Enlever la casserole de la plaque, laisser refroidir quelque peu et mélanger aux jaunes d'œufs battus.
Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer.
Verser dans un moule à soufflé bien beurré.
Mettre à four chaud et cuire au tiers inférieur à environ 200° C pendant 35 à 40 min.

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