



# LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



## *Soufflé au Bleu du Vercors*

### *Ingédients*

4 œufs  
50 gr de beurre  
50 gr de farine  
30 cl de lait  
150 gr de Bleu du  
Vercors

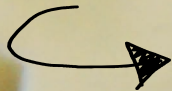
Dans une casserole, mettez votre beurre à fondre doucement, puis versez la farine en pluie et remuez jusqu'à obtenir un mélange mousseux, versez alors votre lait froid d'un coup, et remuez avec une spatule en bois de façon à obtenir une béchamel plutôt épaisse.

Hors du feu, ajoutez le Bleu coupez en dés puis les jaunes d'œuf 1 à 1 tout en remuant.

Montez vos blancs en neige. Incorporez les blancs à votre préparation. Dans un moule à soufflé que vous aurez préalablement beurré, versez votre préparation et enfournez votre plat pendant 30 min à four chaud à 180 °.

Dégustez votre soufflé avec une salade verte tout simplement.

### *Préparation*



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR  
[WWW.VERCORSLAIT.COM](http://WWW.VERCORSLAIT.COM)