



SOUFFLÉ

AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

POUR 4 PERSONNES



- 125 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 25 g de beurre + un peu pour les moules
- 25 g de farine + un peu pour les moules
- 150 g de Lait du Vercors
- 2 œufs
- Sel & Poivre



Préparation

20 min.

Cuisson

35 min.

1. Beurrer et fariner 4 ramequins individuels.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Chauffer le Lait du Vercors dans une casserole.
4. Dans une seconde casserole, faire fondre le beurre sur feu doux, ajouter la farine et mélanger avec un fouet. Laisser sur le feu 3 min. Sans faire colorer, ajouter le Lait du Vercors, mélanger et laisser cuire jusqu'à épaississement puis assaisonner.
5. Hors du feu, ajouter le Bleu du Vercors-Sassenage AOP coupé en petits cubes, remuer pour le faire fondre puis incorporer les jaunes d'œufs. Rectifier l'assaisonnement.
6. Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation précédente.
7. Verser dans les moules à $\frac{3}{4}$ de hauteur et enfourner. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson. Servir chaud.

