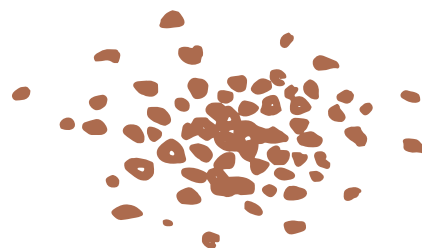
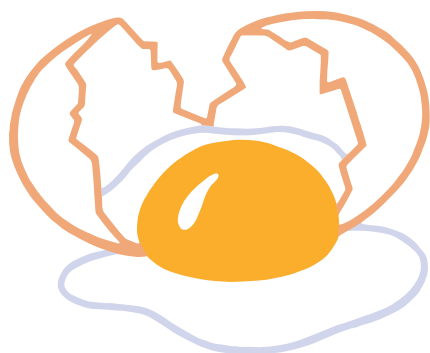


SOUFFLÉ AU COMTÉ

DE NICOLAS MATHIOT · LA PRIMATIALE



Les ingrédients

50g de beurre
50g de farine
1/2L de lait
4 œufs
125g comté
Sel, poivre et muscade

Recette simple et rapide mais techniquement un peu difficile...

Préparez un roux :
Faites fondre le beurre (pas de coloration).
Ajoutez hors du feu la farine d'un coup.
Laissez cuire le roux sans coloration.

Ajoutez le lait bouillant et laissez épaissir jusqu'à l'obtention d'une béchamel.
Clarifiez les œufs.

Ajoutez les jaunes dans la béchamel hors du feu et un peu refroidie.
Ajoutez le comté et assaisonnez avec sel, poivre et muscade râpée.
Montez les blancs en neige ferme et incorporez délicatement
(s'il reste du blanc non incorporé ce n'est pas très grave,
il faut absolument ne pas faire retomber l'appareil)

Préchauffez le four à 190°.
Beurrez un moule à soufflé et versez délicatement l'appareil jusqu'aux 3/4.
Cuisez à 180° pendant 15/20mn, il faut que le soufflé
dépasse du moule et ait une belle coloration.
Servez dès la sortie du four.

Un grand classique de la cuisine française que j'adore !