

Soufflé au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 40 g de beurre
- 4 cs de farine
- 4 dl de lait
- sel, noix de muscade, poivre et paprika
- 4 œufs
- 150 g de fromage d'alpage à pâte dure râpé
- beurre pour le moule à soufflé (capacité env. 1,5 l)

Préparation

Chauffer le beurre, ajouter la farine et remuer sur le feu sans cesse avec un fouet. Ajouter le lait et porter à ébullition tout en continuant de remuer. Réduire la température et laisser mijoter 5 minutes environ. Assaisonner.

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir un peu. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes d'œufs avec une fourchette et les incorporer au mélange avec le fromage d'alpage. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation.

Beurrer le fond du moule puis y verser la préparation.

Faire cuire tout en bas du four pendant env. 45 min à 180°C. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Servir le soufflé avec une salade. Il peut également faire office d'entrée ou accompagner de la viande et des légumes dans un menu de fêtes.