

## Soufflé au fromage

Pour 4 à 5 personnes.

Un demi-litre de lait, 50 g de semoule de blé dur demi-fine, 10 g de beurre, 60 g de fromage Comté, 3 à 4 œufs, garder les blancs.

Jeter la semoule dans le lait bouillant légèrement salé. Laisser cuire 10 mn en remuant avec une spatule de bois. La semoule est cuite lorsqu'elle se détache de la casserole.

Retirer du feu, ajouter le beurre, les jaunes d'œufs battus, mélanger vivement afin que la pâte soit bien homogène.

Quand la préparation est moins chaude, ajouter les blancs battus en neige très ferme, mélanger.

Beurrer et fariner légèrement un plat à soufflé, y déposer l'appareil (\*), saupoudrer d'un peu de Comté. Mettre au four chaud 10 à 15 mn, ensuite moins chaud 5 mn. Servir quand le soufflé est doré.

(\*) Choisir un plat de façon qu'il ne soit rempli qu'aux  $\frac{3}{4}$ .

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.