

Soufflé chinois

Pour 4 personnes.

3 œufs, 100 g de jambon, 75 g de fromage râpé, 2 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de farine, sel, poivre noir, 1/2 c à café de gingembre en poudre, 1/2 c à dessert de sauce soja, 1/4 l de lait, 1 c à dessert de concentré de tomates.

Préparer une béchamel très épaisse avec l'huile, la farine, le lait, le sel, le poivre noir et le gingembre. Laisser tiédir.

Incorporer le concentré de tomate, les jaunes d'œufs, le jambon finement haché et le fromage râpé. Ajouter la sauce soja. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les ajouter délicatement à la pâte.

Remplir un plat à gratin (aux trois-quarts) avec l'appareil et faire cuire à four chaud 25 mn environ.

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.