

Soufflé de jambon, riz au bouillon.

Pour 4 personnes.

2 tranches de pain de mie, lait, 3 œufs, 150 g de jambon cuit, une tasse de gruyère râpé, beurre, sel, poivre.

Enlever les croûtes des 2 tranches de pain de mie et tremper celles-ci dans du lait. Presser et passer au tamis fin.

Y ajouter les 3 jaunes d'œufs battus, le jambon haché et une tasse de gruyère râpé, sel et poivre.

Terminer en incorporant les 3 blancs d'œufs battus en neige ferme (4 si possible). Verser dans un moule uni, beurré, et faire cuire au bain-marie, pendant 1 heure.

Démouler et entourer de riz cuit au bouillon (dans de l'eau additionnée d'extrait de viande). Napper de sauce tomate.

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.