

N°94



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Soufflé au fromage



Recette extraite de l'ouvrage "Les Classiques de Camille" - photographies David Japy
Stylisme Delphine de Montaller - éditions Marabout

NICOLAS

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 à 25 min

Pour 6 personnes

50 g de beurre | 50 g de farine | 50 cl de lait | 6 œufs

150 g de gruyère fraîchement râpé | noix muscade | sel | poivre

Faites fondre sur feu doux le beurre et ajoutez, en tournant, la farine jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajoutez hors du feu, petit à petit, en tournant toujours, le lait. Remettez sur le feu et faites épaissir comme une béchamel.

Ôtez du feu et ajoutez le fromage râpé puis les jaunes d'œufs, un à un. Assaisonnez et incorporez délicatement les blancs battus en neige pas trop fermes.

Versez la préparation dans un moule à soufflé beurré et fariné, et mettez à four chaud (220 °C – th. 7-8) 20 à 25 min sans jamais ouvrir la porte du four.

Servez immédiatement, le soufflé n'attend pas.

- Nez : aux notes citronnées avec des notes fumées.
- Bouche : ample, typé avec une finale tendue.



le conseil de votre caviste :

Riesling Burgreben,
Baron de Hoën 2007 Alsace

Et aussi :

Château la Gentilhommière,
Abymes 2006 Vin de Savoie blanc

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION