

# Iucullus succullus



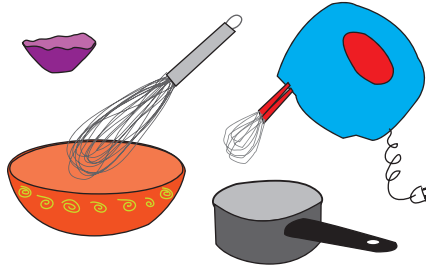
## SOUFFLÉ AU FROMAGE

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 15 minutes  
(Pour 6 personnes)



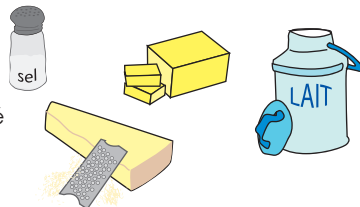
Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 saladier
- 1 ramequin
- 1 batteur électrique



Les ingrédients :

- 30 g de beurre
- 25 cl de lait
- 125 g de fromage râpé
- 4 œufs
- sel



Préchauffe ton four à 180 °C / thermostat 6.

Dans une casserole, fais fondre le beurre à feu doux. Enlève du feu, ajoute la farine et mélange avec un fouet.

Remets sur feu doux et laisse roussir doucement. Toujours à feu doux, ajoute le lait en mélangeant avec le fouet jusqu'à ce que ta préparation épaississe.

Sors du feu et laisse refroidir un peu. Puis ajoute le fromage râpé et les 3 jaunes d'œufs.

Mets les 3 blancs dans un saladier et ajoute une pincée de sel. Bats les blancs en neige de manière à les rendre très très très fermes.

Mélange délicatement les blancs en neige et ta préparation.

Verse ce mélange dans un ramequin beurré et fariné. Recouvre-le d'un peu de fromage râpé.

Mets le ramequin dans le four le plus haut possible. Au bout de 10 minutes, mets le four en position « grill » et laisse griller 5 minutes encore.