

Soufflé au bleu d'Auvergne

Type de recette: Entrée Origine: Auvergne Saison: Toutes



Difficulté

2/5



Temps de préparation

15 mn



coût

1/5

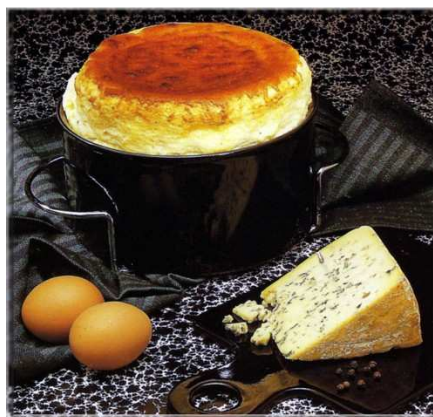


Temps de cuisson

30 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- *200 g de Bleu d'Auvergne
- *50 g de beurre
- *50 g de farine
- *50 cl de lait
- *2 œufs
- *1 cuillère à soupe de cerneaux de noix concassés
- *1 pincée de sel
- *Poivre du moulin



La recette:

1- Découper le Bleu en dés et réserver.

2- Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Verser le lait petit à petit sans cesser de remuer.

3- Incorporer le bleu puis les cerneaux de noix concassés. Poivrer. Laisser tiédir hors du feu.

4- Préchauffer le four à 210°C, thermostat 7/8.

5- Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.

6- Ajouter les jaunes dans la préparation au bleu. Remuer énergiquement puis incorporer délicatement les blancs en neige.

7- Beurrer soigneusement un moule à soufflé et y verser l'appareil.

8- Enfourner pour 30 minutes en surveillant.

Servir dès la sortie du four, accompagné d'une salade.

Les conseils du sommelier:

Un côte blanc d'Auvergne.