

Soufflé au fromage

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 4 pommes de terre
- 60 g de gruyère
- 30 cl de lait
- 4 oeufs
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 160°. Dans deux récipients, séparer les blancs et les jaunes d'œufs.

Etape 2

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Les mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuites, égoutter les pommes de terre et les écraser.

Etape 3

Mettre du lait à bouillir dans une autre casserole avec le beurre. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter les pommes de terre écrasées au mélange à base de lait et ajouter les 4 jaunes d'œufs et le gruyère.

Etape 4

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la purée.

Etape 5

Beurrer des ramequins et y verser la préparation. Enfourner les ramequins pendant 5 minutes au four. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Etape 6

Monter la température du four à 180° et cuire encore pendant 8 minutes. À déguster dès la sortie du four.