

Soufflés au comté

Pour 2 beaux soufflés :

- 10 cl de crème liquide ou de lait concentré non sucré
- 1 c.s. de maïzena
- 10g de beurre
- 2 oeufs
- 75g de comté râpé
- 2 pincées de noix de muscade
- sel, poivre,
- 1 noisette de beurre pour les ramequins
- 2 c.s. d'emmental râpé



1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez les ramequins et parsemez-les d'emmental.
2. Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide avec la maïzena. A feu doux mélangez sans cesse jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Hors du feu, ajoutez le beurre et mélangez à nouveau.
3. Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes un à un dans la casserole, et mélangez bien. Ajoutez le comté râpé et la noix de muscade. Salez et poivrez. Mélangez à nouveau.
4. Battez les blancs en neige.
5. Ajoutez-les doucement dans la casserole en mélangeant délicatement.
6. Versez la préparation dans les ramequins. Mettez au four une vingtaine de minutes sans ouvrir la porte du four. Servez rapidement.