

Pour 5/6 pers.

6 œufs  
1/4 de l. de lait

## Soufflé au fromage

Pour 4 œufs, prenez 40g de farine,  
100g de beurre, 200g de gruyère râpé ou gruyère  
et parmesan mélangés et 1/2 verre de lait.

Faites fondre le beurre à feu doux en y  
mélangeant la farine, puis le lait et enfin  
le fromage, mais en tournant toujours, afin  
d'obtenir une pâte bien lisse; mettez un peu  
de sel, une petite pincée de poivre et une  
pointe de muscade râpée; ce mélange fait,  
ajoutez les jaunes d'œufs, mais en à un  
en amalgamant bien chacun d'eux avant  
d'en ajouter un autre, puis laissez refroidir  
un quart d'heure avant de servir, battez  
les blancs d'œufs en neige bien serrée,  
mélangez-les à l'appareil préparé, versez le  
tout dans une casserole à soufflés et  
cuisez à four chaud pendant 10 min.  
(220° ou 200°)  
Servez aussitôt le soufflé bien monté.

Pour 2 pers. (très copieux)

3 œufs

Trayer avec moins de beurre.