

60g. beurre  
60g. farine  
5 œufs  
150g. gruyère râpé.  
 $\frac{1}{4}$  de l de lait  
H

## Soufflé au fromage

4 personnes (même 5)

Faire chauffer le four à température élevée.  
Faire un roux avec 60g. de beurre et 60g. de farine. Délayer avec le lait froid (pas trop de façon à obtenir une béchamel très épaisse) Saler, poivrer et relever avec un peu de noix muscade râpée.  
Faire épaissir en remuant pendant 6 à 7 minutes.  
Casser 5 œufs en séparant les blancs des jaunes. Huiler ou beurrer le plat à soufflé.  
Incorporer les jaunes un à un et 150g. de gruyère râpé à la béchamel. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs. Les battre en neige très ferme. Les incorporer délicatement, sans écraser le mélange ni le battre. Faire cuire 40 minutes dans le four ramené à température moyenne (4<sup>e</sup> à 6<sup>e</sup> pour électrique) sans ouvrir la porte du four.