



SOUFFLE AU COMTE

Ingédients

6 oeufs
150 g de comté
1/4 l de lait
75 g de farine
30 g de beurre
sel, poivre

Faire une béchamel avec le beurre
la farine et le lait
Hors du feu
ajouter les jaunes et le comté
Incorporer les blancs en neige très délicatement
Mettre ds un plat à souffler beurré
Cuire pdt 25 mn à Th 7
Servir à la sortie du four !!!