Soufflé au comté 18 mois, salade de mâche

Le soufflé qui monte, le comté 18 mois qui parfume tout.

Le soufflé au fromage est un monument de la cuisine bourgeoise française. Une béchamel épaisse, des jaunes d'œufs, un comté affiné 18 mois et des blancs montés en neige : il gonfle au four et se sert immédiatement, avec une salade de mâche.



Pour 4 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 25 min | Moyen

Dans votre pack

Œufs plein air Bleu Blanc Cœur — 1 × boîte de 6 œufs plein air Bleu Blanc Cœur

Comté AOP 18 mois 200 g	200 g
Lait entier Bleu Blanc Cœur, colis de 6	1 pièce
Beurre doux de Verneuil	80 g
Farine de blé T55 1 kg	1 pièce
Mâche barquette	2 barquette (125g)

À prévoir à la maison

Noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Œufs, lait (lait, beurre, comté), gluten (farine).

La recette

1. Beurrez et farinez un moule à soufflé. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Faites une béchamel épaisse avec 40 g de beurre, 40 g de farine et 30 cl de lait, assaisonnez de sel, poivre et muscade.
3. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs un à un puis le comté râpé.
4. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement.
5. Versez dans le moule et enfournez 25 minutes sans jamais ouvrir la porte. Servez aussitôt avec la mâche.

Le mot du marchand

Passez votre doigt sur le bord du moule avant d'enfourner : le soufflé montera bien droit.

À table avec : *Un vin jaune ou un Côtes du Jura Savagnin.*