

Soufflé franc-comtois



Ingrédients

- 25 cl de lait
- 20 g de farine de maïs
- 50 g de comté râpé
- 3 oeufs
- poivre, sel
- pointe de muscade



Préparation

Prélevez 5 cl de lait pour délayer la farine de maïs.

Portez le reste du lait à ébullition avec le sel, le poivre et la muscade. Incorporez la farine délayée dans le lait et remuez jusqu'à épaississement.

Hors du feu, incorporez le comté râpé, les jaunes d'oeufs et mélangez bien.

Battez les blancs en neige, mélangez-les vivement et rapidement au reste de la préparation.

Versez dans le moule et mettez au four (chauffé à 180°C) 30 minutes.

Astuces de chef



• Choisissez des moules plus hauts que larges, idéalement en terre cuite, qui permet une répartition plus homogène de la chaleur.

• Pour beurrer le moule à soufflé : utilisez un pinceau et beurrez la totalité du moule avec du beurre pommade. Puis farinez-le et retournez le moule dans l'évier pour que l'excédent de farine se décolle. Passez ensuite la lame d'un couteau légèrement mouillé sur les parois pour aplanir le tout, glissez le moule 30 minutes au frais pour que le beurre fige et que la montée se fasse sans accroche.