

Petits soufflés au roquefort



Entrée **Difficile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Ces petits soufflés feront un effet certain auprès de vos convives.

Ingrédients

- 75 g de roquefort, par exemple de roquefort société®
- 30 g de beurre doux + 10 g pour les moules
- 1 cuillère à soupe de bombée de farine blanche
- 250 ml de lait
- 3 œufs
- sel et poivre (au goût)

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C.
- 2 Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre à feu doux.
- 3 Ajoutez la farine et laissez cuire 2 minutes en remuant.
- 4 Ajoutez le lait en trois fois tout en remuant toujours.
- 5 Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
- 6 Posez la casserole hors du feu pour y ajouter le roquefort, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre. Mélangez le tout.
- 7 Remettez la casserole sur le feu et faites épaissir durant quelques minutes. Réservez.
- 8 Avec un fouet électrique, montez les blancs en neige (ajoutez une pincée de sel pour obtenir des blancs bien fermes).
- 9 Incorporez les blancs en neige à la première préparation, très délicatement.
- 10 Beurrez les moules et versez-y la pâte à soufflé.
- 11 Enfournez pendant 20 minutes et servez immédiatement, car le soufflé dégonfle en quelques secondes !

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

