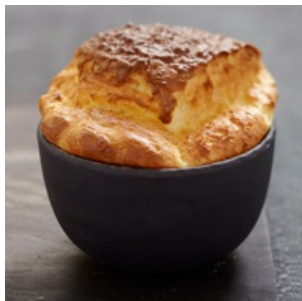


Soufflé à la rigotte de Condrieu



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 60 mn

Cuisson : 35 mn

Un soufflé qui fera son petit effet.

Ingrédients

- 130 g de rigotte de condrieu peu affinée
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 4 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 300 g de lait
- sel, poivre
- un peu de beurre fondu et de farine pour les moules

Préparation

- 1 Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine et faire un roux. Cuire le roux 5 minutes à feu très doux, il ne doit pas colorer, puis réserver.
- 2 Beurrer et fariner quatre moules (de type ramequin) et tapoter pour enlever l'excédent de farine.
- 3 Verser le lait sur le roux et porter à ébullition. Ajouter hors du feu le fromage et les jaunes d'œufs. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Saler et poivrer.
- 4 Préchauffer le four à 200°.
- 5 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, incorporer délicatement au mélange avec le fromage, à l'aide d'une spatule.
- 6 Garnir les moules en dépassant légèrement, lisser avec une spatule et nettoyer les bords du moule afin que le soufflé puisse lever.
- 7 Cuire à 200° pendant 20 à 30 minutes en fonction de la taille des moules.
- 8 Servir immédiatement.
- 9 Une entrée à accompagner d'une salade verte.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



