

Soufflé à la sauce au roquefort



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Envie d'essayer de confectionner un soufflé ? Tentez celui à la sauce au roquefort.

Ingrédients

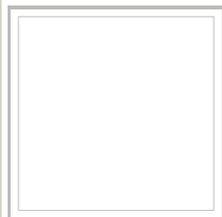
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 230 g de sauce au roquefort, par exemple la sauce au roquefort société société (soit 1 pot)
- 4 œufs
- sel / poivre
- 60 g de gruyère râpé

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 Réalisez un roux blanc : faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajoutez la farine et remuez à l'aide d'une spatule en bois pour obtenir un mélange lisse et homogène (n'arrêtez pas de remuer).
- 3 Ajoutez progressivement la sauce au roquefort et laissez cuire durant 5 minutes, tout en tournant toujours jusqu'à épaississement du mélange.
- 4 Posez la casserole hors du feu et salez et poivrez légèrement.
- 5 Incorporez 50 g de gruyère râpé.
- 6 Séparez les blancs des jaunes et hors du feu ajoutez les 4 jaunes dans la casserole.
- 7 Montez les blancs en neige et incorporez-les doucement au mélange.
- 8 Répartissez la préparation dans des moules individuels, en les remplissant aux 3/4 maximum puis enfournez durant 15 à 20 minutes.
- 9 Attention, n'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson sous peine de faire retomber les soufflés.
- 10 Une fois les soufflés bien dorés, sortez-les du four et servez.

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

