

Soufflé au comté de Cyril Lignac

Les ingrédients pour 4 personnes : nous on a divisé les quantités par deux malgré qu'on était 4

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait entier
- 100 g de comté râpé (emmental, gruyère, parmesan) j'ai choisi l'emmental car je n'avais pas de comté
- 4 œufs
- muscade ou cumin j'ai mis muscade
- beurre en pommade pour le moule
- chapelure pour le moule (recette de la chapelure maison [ici](#)) Bon prise dans la précipitation, j'ai oublié de mettre la chapelure, quelle nouille je fais.

C'est quoi un soufflé? c'est une béchamel à laquelle on ajoute les épices, le fromage, les jaunes et les blancs montés en neige

Préchauffer le four à 210°

Préparer un roux avec le beurre et la farine. Mouiller progressivement avec le lait pour obtenir une belle béchamel.

(j'ai fait au companion muni du batteur 30s vitesse 6 puis 5 min vitesse 4 à 90°)

Ajouter le fromage, mélanger.

Ajouter la muscade ou le cumin, le sel, le poivre, les jaunes. Mélanger.

Monter les blancs en neige. **(j'ai utilisé le companion muni du fouet 4 min vitesse 7)**

Les ajouter délicatement à la préparation précédente.

Beurrer des ramequins avec un pinceau, du bas vers le haut.

Saupoudrer de chapelure et taper pour retirer l'excédent (et zut, c'est ça que j'ai oublié!!!)

Ne pas remplir jusqu'au bord, mais bien remplir quand même (moi j'ai mis la moitié, et clairement, ce n'est pas suffisant)

Enfourner pour 15 min (euuh moi ce n'était pas suffisant, j'ai augmenté) sans ouvrir la porte du four pour éviter que ça ne retombe.

Servir aussitôt