

Soufflet au reblochon

Sans blanc en neige !



Le reblochon dans le plat



La préparation dans le plat



Le service, 25 min au four

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min à 200°C



1/3 de reblochon



4 œufs



50g de farine



20cl de lait



Muscade



Sel



Poivre



15g de beurre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Sortir 4 ramequins ou bien un petit plat à gratin. Réserver.
2. Dans le mixeur mettre œufs, farine, lait, muscade, poivre et sel.
3. Programmer la vitesse 8 pendant 1 minute ou sinon...
4. Option : Battre les œufs, rajouter le lait, battre, rajouter la farine, battre, puis muscade...
5. Beurrer 4 ramequins ou bien, Option : Beurrer un petit plat à gratin.
6. Répartir des parts de reblochon, les déposer dans chaque ramequin, ou bien, dans le plat. .
7. Verser la préparation dans les ramequins, ou bien dans le plat. Remplir aux 2/3.
8. Enfournier pour 25 min. (Surveiller le débordement éventuel.)
9. Servir chaud avec une salade verte. Attention : Le soufflet redescend vite !!!

* * * 1er octobre 2023 * * *