

SOUFFLE AUX 3 FROMAGES



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 100 g de parmesan en dés - 100 g de beaufort en dés - 100 g de mimolette en dés - 20 g de beurre + 1 noix - 2 c.s. de farine - 300 ml de lait entier - ½ c.c. de muscade en poudre - 6 oeufs - sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans la cuve, hachez les fromages en lançant le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer). Rabattez, puis ajoutez le beurre, le lait, la farine, du sel, du poivre et la muscade, et lancez le programme EXPERT, 8 minutes/vitesse 4/100°C.
3. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes. Relancez ensuite le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 4/100°C et ajoutez les jaunes d'oeufs un par un par l'ouverture. Réservez dans un saladier et laissez refroidir.
4. Préparez les blancs en neige : dans la cuve parfaitement propre et sèche, installez le batteur à blancs, placez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel au fond de la cuve. Retirez le bouchon pour permettre aux blancs de s'aérer, et lancez le programme BLANCS EN NEIGE.
5. Ajoutez délicatement les blancs à la préparation fromagère. Beurrez un moule à soufflé ou un grand ramequin, versez la pâte mousseuse et enfournez pour 30 minutes de cuisson environ. Servez aussitôt.

