

[Imprimer](#)

Soufflé aux 3 fromages



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	35 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Soufflé aux 3 fromages

- 50 g de comté
- 50 g de mimolette
- 50 g d'emmental
- 60 g de beurre + un peu pour les moules
- 75 g de farine
- 40 cl de lait
- 4 œufs
- 1 blanc d'oeuf
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de muscade moulue
- sel, poivre

Préparation

pour Soufflé aux 3 fromages

- 1** Préchauffez le four th.7 (210°C).
- 2** Beurrez six petits moules à soufflé.
- 3** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Râpez les 3 fromages.
- 4** Faites fondre le beurre dans une casserole. Quand il est fondu, versez la farine en pluie en fouettant, puis le lait en filet, en fouettant toujours.
- 5** Ajoutez le comté et l'emmental, la crème, la muscade, salez et poivrez. Mélangez bien jusqu'à ce que les fromages soient fondus. Ajoutez alors les jaunes d'œufs et retirez aussitôt du feu.
- 6** Montez lez blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 7** Versez la pâte dans les moules et parsemez de mimolette. Enfournez. Faites cuire, en évitant d'ouvrir le four en cours de cuisson, pendant 30 min.
- 8** Les soufflés doivent être bien gonflés et dorés.
- 9** Servez dès la sortie du four.

Accord vin

pour Soufflé aux 3 fromages

- Un Beaune (Bourgogne)