

## Soufflés au comté



Pour ce mercredi ce n'est pas une recette sucrée que je vous propose mais salée ! Je vous propose de délicieux et savoureux soufflés au comté ! Très simple, très rapide et vraiment délicieux ! Ces soufflés ont beaucoup plus chez moi. Le comté se fait bien ressentir et ça peut changer du traditionnel emmental, gruyère (râpé) ! Voilà donc une recette parfaite pour un soir où vous ne savez pas trop quoi faire à manger ! J'ai réalisé ces soufflés dans des ramequins mais vous pouvez tout à fait faire de ces soufflés un seul en prenant un grand moule adapté.

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

25g de beurre + un peu pour les moules

25g de farine + un peu pour les moules

25cl de lait

3 jaunes d'oeufs + 5 blancs d'oeufs

100g de comté râpé

Sel, poivre

1 pincée de noix de muscade

#### Préparation:

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Beurrez et farinez soigneusement le fond et les parois de ramequins spéciales soufflés.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez alors la farine en une fois et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez cuire pendant 1min, puis versez le lait. Portez à ébullition sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une béchamel épaisse.

Salez, poivrez et ajoutez la pincée de noix de muscade.

Hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs et 75g de comté râpé. Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme, puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Répartissez la pâte dans les ramequins. Parsemez la surface avec le reste de comté râpé. Enfourez pour 30min de cuisson, jusqu'à ce que les soufflés soient bien gonflés et bien dorés.