

## Soufflé rapide à la feta et au thym



Quand on parle de soufflé au fromage on l'associe tout de suite au bon repas que l'on mange en hiver pour se réconforter du froid, mais quand le gruyère râpé échange avec de la feta ce fameux soufflé prend une tout autre saison, l'été avec la chaleur, le sud. Dans la recette il proposait de faire une variante au niveau du fromage et j'ai donc voulu essayer avec de la feta et je vous assure que ça a fait un tabac ! Tout le monde a trouvés ça vraiment délicieux ! J'ai associé les saveurs de la feta avec du thym ce qui donne un très bon accord. J'ai aussi modifié quelque peu la recette pour qu'elle soit un peu plus légère. Recette au thermomix.

### Pour 4 à 6 personnes

#### Ingrédients:

150g de feta coupé en morceaux

4 oeufs

30g de farine

30g de Maïzena

300g de lait

50g de crème fraîche allégée

1 pincée de noix de muscade

1c. à café rase de sel

1 pincée de poivre

1 petit bouquet de thym

100g de crème liquide entière

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Placez la feta coupé en morceaux dans le bol et mixez **10sec/ vitesse 7**. Réservez dans un récipient.

Mettez les oeufs, la farine et la Maïzena, le lait, la crème fraîche, la muscade, les feuilles de thym, le sel et le poivre dans le bol et réglez **3min/ 90°/ vitesse 3**.

Ajoutez ensuite la feta et la crème liquide, et mixez **10sec/ vitesse 6**.

Versez la préparation dans un plat en céramique préalablement beurré et fariné et cuire au four pendant 45 à 50min.

Dès la sortie du four servez aussitôt.