



Soufflé au fromage

Ce qu'il te faut:

500 grammes de fromage blanc

en faisselle

2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

2 œufs

1 cuillère à soupe de farine

1 pincée de sel et de poivre

Égoutte bien le fromage blanc.

Dans un saladier, mélange au fouet le fromage blanc, les jaunes d'œuf et la crème.

Ajoute une pincée de sel et de poivre ainsi que la farine. La préparation doit être bien lisse.

Incorpore délicatement les blancs d'œufs battus en neige.

Verse la préparation dans le moule à soufflé beurré.

Mets au four 30 minutes.

Le soufflé doit monter: laisse se former la croûte, qui doit dorer.

Quand il est sorti du four, sers-le immédiatement, chaud, sans le démouler.