

Soufflé aurore

Pour 4 personnes.

60 g de beurre, 60 g de farine, 4 dl de lait, 2 c de purée de tomate, 100 g de gruyère râpé, 150 g de jambon, sel, poivre, 4 jaunes d'œufs.

Faire chauffer 60 g de beurre, y délayer 60 g de farine et mouiller avec 4 dl de lait.

Laisser cuire 10 minutes, en tournant, pour obtenir une sauce béchamel très épaisse à laquelle on ajoutera 2 c de purée de tomate, 100 g de gruyère râpé, 150 g de jambon coupé en fin dés, sel, poivre, 4 jaunes d'œufs.

Laisser refroidir puis incorporer les blancs d'œufs battus en neige ferme avec une pincée de sel. Verser dans un grand moule à soufflé beurré et laisser cuire à four moyen pendant 35 minutes environ.

Servir immédiatement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.