

Soufflé aux champignons

Pour 4 personnes.

Beurre, 40 g de farine, 4 dl de lait, 300 g de champignons de couche, 3 œufs, sel et poivre.

Faire un roux avec la farine et 40 g de beurre, mouiller avec le lait.

Ajouter les champignons finement émincés et sautés dans une noix de beurre, puis les jaunes d'œufs.

Incorporer ensuite les blancs battus en neige, assaisonner et verser dans un moule à soufflé beurré.

Faire cuire à four moyen pendant 30 mn environ.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.