

Soufflé au jambon

Temps de cuisson : 30 mn.

Pour 4 personnes.

50 g de beurre ou de margarine ; 2 1/2 dl de lait chaud ; 100 g de gruyère râpé ; 50 g de parmesan ; 150 g de jambon ; sel ; poivre ; une pointe de poivre de Cayenne ; une pointe de muscade râpée ; 4 jaunes d'œufs ; 6 blancs d'œufs ; un peu de chapelure.

Faire une béchamel avec le beurre, la farine et le lait chaud. Assaisonner avec du sel, du poivre, une pointe de poivre de Cayenne et un rien de muscade.

Battre dans un bol les 4 jaunes d'œufs et les mélanger rapidement hors du feu à la sauce. Ajouter à celle-ci les fromages et le jambon coupé en petits morceaux.

Fouetter en neige les 6 blancs d'œufs et les incorporer délicatement à la préparation.

Beurrer généreusement un plat à soufflé et le saupoudrer d'un peu de chapelure. Y verser votre préparation.

Mettre le plat au four moyen. La chaleur peut être augmentée après un quart d'heure de cuisson. Il faut compter un temps de cuisson de 30 minutes. Ne pas ouvrir le four avant la fin de la cuisson.

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.