

Soufflé au jambon blanc, fromage de chèvre et thym

INGRÉDIENTS



- 40 g de Comté
- 100 g de jambon blanc Madrange
- 60 g de bûche de chèvre
- 5 œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- Un peu de noix de muscade
- 1 pincée de thym frais haché
- 30 g de crème fraîche
- Sel, poivre

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★★	 15 min	 25 min	 X 4

Étape 1 Râper le Comté, puis tailler le jambon en dés ainsi que le fromage de chèvre. Séparer les blancs des jaunes d'œufs (clarifier).

Étape 2 Dans une casserole, réaliser un roux en faisant fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger à la spatule.

Verser le lait chaud dessus avec la noix de muscade râpée et le thym haché, fouetter vigoureusement tout en continuant de cuire à feu moyen jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le Comté, le sel et le poivre.

Étape 3 Dans un batteur muni du fouet, monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à la béchamel, puis ajouter le fromage de chèvre et le jambon.

Étape 4 Beurrer les moules, verser l'appareil à soufflé dedans. Finalement, enfourner pour une vingtaine de minutes à 180 °C.

