

France – soufflé au fromage, salade verte et du gâteau au chocolat
Menu du mardi 5 février de Carole Wingard, maman d'Elise, Quentin et Timothé

Soufflé au jambon et fromage

- 50g de beurre
- 40g de farine
- ¼ litre de lait
- Muscade
- 4 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 100g de jambon
- Sel et poivre



Dans une casserole, mêlez 50g de beurre, 50g de farine et 20g de féculé. Ajoutez cette préparation au lait à l'aide d'un fouet puis portez à ébullition.

Otez du feu et ajoutez les jaunes 1 par 1, puis le jambon.

Montez les blancs en neige ferme.

Incorporez-les doucement.

Remplissez le moule à ras bord.

Mettez au four à 200 °C (th.6-7), surveillez la couleur à mi-cuisson et laissez cuire 30 minutes.

