# SOUFFLE AU FROMAGE

**Pour 4 personnes préparation mn Cuisson 40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 œufs | 4dl de lait |
| 40g de farine | 60g de comté |
| 40g+15g de beurre | 50g de roquefort |
| Sel, poivre |  |



1°) Préchauffé le four TH 7 (210°C).

2°) Beurrez 4 moules individuels ou 1 grand avec 15g de beurre. Faites fondre 40g de beurre et mettez-le dans une casserole. Hors du feu ajoutez la farine tamisée et mélangez.

3°) Remettez le mélange sur le feu pour faire une béchamel, versez le lait petit à petite sans cesser de remuer jusqu’à ce que la pâte épaississe.

4°) Retirez du feu et laissez refroidir un peu puis ajoutez les 4 jaunes d’œufs puis le comté râpé et le roquefort écrasé à la fourchette.

5°) Ajoutez 1 pincée de sel avant de monter les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation aux fromages. Puis dans les moules de votre chois et au four.

***Variante : remplacez le roquefort par du bleu d’auvergne ou de la fourme et le comté par du camembert***.

# OEUFS BROUILLES

**Pour 6 personnes préparation 10mn Cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 8 œufs | 100g de lard fumé(facultatif) |
| Beurre | Estragon ou ciboulette |
| Crème fraîche |  |

1°) Dans un saladier, cassez les œufs. Dans une casserole beurrée, versez les œufs et fouettez-les en continu tout en cuisant. Laissez épaissir.  
  
2°) Poêlez les lardons avec un peu d’huile. Quand les œufs durcissent incorporez la crème liquide ou fraîche, salez et poivrez.



3°) Remplissez des ramequins individuels. Servez aussitôt avec des toasts grillés.