Entrées(1)

#Soufflé au fromage

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

150 g de beurre

180 g de farine

60 cl de lait

150 g de gruyère

9 œufs

1/2 cuillère à café de muscade râpée

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger la farine au beurre fondu sur feu doux puis verser progressivement le lait en remuant constamment jusqu'à l'ébullition. La préparation doit être assez épaisse.

Hors du feu, incorporer le gruyère râpé, les jaunes d'œufs, du sel, du [poivre](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx) et de la [muscade](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_muscade_1.aspx).

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les ajouter à la préparation précédente.

Verser le tout dans un moule à [soufflé](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_souffles_1.aspx) beurré et enfourner pour 30 minutes de cuisson sans ouvrir la porte.

Servir à la sortie du four.

#Donuts Jambon

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

130 g de maïzena

50 g de farine

200 g de lardons fumés

3 œufs

75 g de beurre fondu

1 sachet de levure

10 cl de lait

100 g d'emmental râpé

Poivre

Sel

Préparation :

Faire revenir les lardons dans une poêle bien chaude.

Mélanger la farine, la maïzena, la levure, saler et poivrer.

Ajouter les [œufs](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx) et le lait et bien mélanger, la préparation doit être homogène.

Ajouter les lardons et le [fromage](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx), mélanger délicatement.

Verser la préparation dans des moules à [donuts](https://www.marmiton.org/recettes/recette_donuts-us_41480.aspx), remplir au 3/4, les donuts vont légèrement gonfler.

Enfourner 10 minutes en surveillant la cuisson.

#Verrines saumon

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

kiwis

6 tranches de saumon fumé

5 cl de crème fraîche liquide

10 g de mayonnaise

Ciboulette

Préparations :

Couper les kiwis et les tranches de [saumon](https://www.marmiton.org/magazine/dossiers-marmiton_truite-ou-saumon_2.aspx) en dés.

Disposer dans les [verrines](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_verrines_1.aspx). ([kiwi](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-kiwi_1.aspx) en-dessous, saumon au-dessus.

Pour la sauce, mélanger la crème liquide et la [mayonnaise](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_mayonnaise_1.aspx) avec la [ciboulette](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-la-ciboulette_1.aspx) et un filet de jus de citron.

Verser la sauce sur le saumon.

Et voilà !