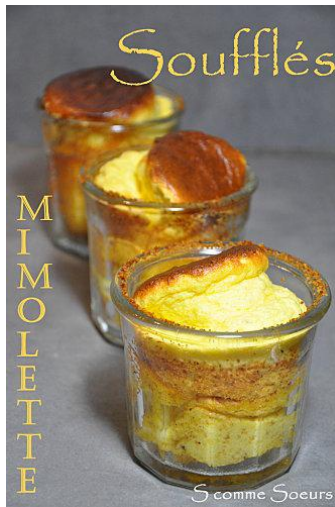


Le soufflé à la mimolette d'Anne-Sophie Pic



Ingrédients pour 4/6 personnes:

50g de beurre 1/2 sel

50g de farine

1/2 litre de lait

5 jaunes d'oeufs

100g de mimolette 1/2 vieille râpée

1 pincée de cumin

8 blancs d'oeufs

1 cuillère à café de maïzena

sel et poivre

un peu de beurre fondu

de la chapelure fine

Préparation:

- *L'appareil à soufflé:*

Dans une casserole, faire fondre le beurre 1/2 sel puis ajouter la farine.

Mélanger à feu doux quelques instants puis verser le lait en fouettant pour faire une béchamel. La cuire à feu doux tout en remuant pendant quelques minutes.

Assaisonner de sel, poivre et cumin.

- *Préparation des moules:*

Beurrer soigneusement les moules puis les recouvrir de chapelure fine. Taper les moules pour retirer l'excédent de chapelure.

- *Préchauffer le four à 200°C.*

- Monter les blancs en neige pas trop fermes avec une pincée de sel puis y incorporer la maïzena à la fin. Les incorporer délicatement à l'appareil à l'aide d'une maryse. Remplir les moules au 2/3 de leur hauteur. Faire cuire au four 20 à 25 minutes selon leur taille: le soufflé doit être gonflé et doré.