

SOUFFLE RAPIDE AU FROMAGE

Ingrédients :

150 g de gruyère râpé
4 œufs
60 g de farine
300 g de lait
50 g de beurre
100 g de crème fraîche liquide
1 pincée de noix de muscade
sel et poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Mettez tous les ingrédients dans le bol sauf la crème et réglez 3 min à 90° vitesse 3.

Ajoutez la crème, le gruyère et mixez 10 secondes à vitesse 6.

Versez la préparation dans un moule à soufflé beurré et fariné et cuire au four 35 minutes à 180°.