



Soufflé aux deux fromages

24/10/2017 à 11h57

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 40 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 4 œufs
- 60 g d'emmental râpé
- 60 g de mimolette vieille
- Poivre, sel

Préparation :

- Sortez les oeufs du frigo 1 heure avant, les blancs monteront plus vite;
- Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C);
- Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre 30 g de beurre, ajoutez la farine et mélangez;
- Ajoutez le lait et fouettez jusqu'à ébullition. Réservez;
- Séparez les blancs des jaunes. Crevez les jaunes, versez-les dans la casserole, fouettez. Ajoutez à peu peu les fromages en remuant. Salez et poivrez;
- Dans un saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Versez doucement la préparation sur le bord de la jatte inclinée sans casser les blancs. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse;
- Graissez un moule à soufflé avec le reste de beurre. Versez la préparation, glissez la lame d'un couteau le long des bords et lissez le dessus;
- Enfourez 30 min;
- Servez aussitôt sorti du four.