



SOUFFLÉ AU CHÈVRE

Ingrédients pour 10 personnes

60 gr de beurre
60 gr de farine
450 ml de lait tiède
110 gr de chèvre
1 litre de crème liquide
75 + 50 gr de parmesan râpé
20 gr de persil plat ciselé
10 gr de ciboulette ciselée
Pluche de cerfeuil pour la décoration
6 jaunes d'œufs (120 gr.)
300 ml de blancs d'œuf
Sel & 10 gr poivre

50 gr de beurre fondu clarifié
50 gr de parmesan râpé pour chemiser les moules



Progression

Monter les blancs d'œufs en neige sans excès, c'est-à-dire encore souples.

Pendant ce temps, préparer une béchamel avec beurre, farine et lait.

Y ajouter les fromages de chèvre et parmesan et fouetter vigoureusement pour les y faire fondre, puis les herbes et les jaunes d'œufs.

Prendre des ramequins individuels et les chemiser avec beurre pommade et parmesan.

Répartir délicatement l'appareil à soufflé dans des moules. Ne pas hésiter à les tapoter pour chasser les bulles d'air.

Mettre à cuire une première fois au bain-marie à 150°C jusqu'à ce que les soufflés doublent de volume et dorent en surface.

Laisser tiédir pour les démouler ultérieurement. Les déposer dans des plats à œufs.

Napper de crème de parmesan et de parmesan râpé. Passer 4 minutes à four chaud à 220°C et servir aussitôt.

Vous pouvez l'accompagner d'un coulis de tomate ou pesto si vous le désirez



Chef Philippe BILLON
*Sous-chef La Banque de France
Paris 1^{er}*