



Soufflé à la cancoillotte Savagnin



Entrée



15 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 200 g de cancoillotte Le Francomtois Savagnin
- 3 oeufs
- 30 g de farine
- 45 g de beurre

- 25 cl de lait
- 120 g de comté râpé
- sel



La préparation

- Préchauffer le four à 190°C.
- Préparer une sauce mornay (une béchamel avec des jaunes d'œufs).
- Séparer les blancs des jaunes et réserver.
- Faire fondre le beurre dans une casserole,
- Ajouter en une fois la farine, bien mélanger et laisser cuire ce roux 2 min environ.
- Ajouter le lait et la crème, bien remuer.
- Lorsque la sauce est devenue plus épaisse, retirer du feu et ajouter les jaunes d'œufs un à un.
- Ajouter le comté et la cancoillotte poivre vert. Laisser un peu refroidir la préparation.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Incorporer délicatement les blancs à la sauce (en ajoutant petit à petit les blancs pour détendre le mélange).
- Verser immédiatement dans des moules beurrés et farinés (éventuellement chemisés de papier graissé).
- Enfourner pendant 20 à 25 min. Servir chaud.