



Quiche soufflée au fromage

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 35 à 40 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 70 g de gruyère râpé
- 70 g de comté râpé
- 25 cl de lait entier
- 4 oeufs
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Dans une casserole, faites une béchamel en faisant fondre le beurre.

Ajoutez la farine et mélangez 2 min au fouet sur feu moyen. Versez doucement le lait en mélangeant, faites épaissir à feu doux.

Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade.

Hors du feu, incorporez les fromages, puis les jaunes d'oeufs un à un sans cesser de mélanger. Laissez tiédir.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, montez les blancs d'oeufs en neige ferme et ajoutez les délicatement à la préparation.

Versez la préparation au fromage sur votre fond de tarte piqué.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 min.

Comme pour un soufflé, dégustez dès la sortie du four.