

SOUFFLE AU SERE

Ingrédients (4 personnes)

450g séré à la crème
500g séré maigre
200g jambon cuit
4 œufs
1 dl lait
3 c.s. fécule
3 c.s. panure
Sel, poivre, muscade



Préparation

- Faire préchauffer le four à 200°C.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Battre en mousse les deux sérés, la fécule, le lait et les 4 jaunes d'œufs.
- Assaisonner le mélange avec du sel, poivre et de la muscade.
- Hacher le jambon et l'incorporer au mélange.
- Battre les 4 blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement.
- Graisser et fariner un moule à soufflé, y verser le mélange.
- Saupoudrer de panure.
- Cuire au four à 200°C. Ne pas ouvrir le four en cours de cuisson.
- Temps de cuisson variable selon la taille des moules !
 - 4 petits moules individuel : 20 à 25 minutes
 - 1 grand moule : 45 à 50 minutes