

160. — Soufflé au fromage.

Préparation : 25 mn. — Cuisson : 45 mn.

100 g. de beurre.

100 g. farine.

1/2 l. lait.

Sel.

125 g. gruyère,

5 œufs.

Poivre.

Faire une sauce béchamelle très épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Ajouter le gruyère râpé. Laisser refroidir. Mettre ensuite les jaunes, les blancs battus; vérifier l'assaisonnement et faire cuire à four moyen dans un plat beurré, pendant 45 minutes.