

83-Soufflé au Comté - soufflé di formaggio

Autore: Cucina francese

Ingredienti:

3 tuorli, 4 albumi, 250cc di latte, 40g di burro, sale, 1/4 di tazza (40g) di farina, 1 cucchiaino di panna, pepe macinato al momento, 2 pizzichi di noce moscata grattata al momento, 100g di formaggio Comté (o Emmenthal) grattugiato

Scaldare il forno a 215° .

Imburrare generosamente una teglia da soufflé in porcellana a prova di fuoco di 16cm. Mettete i tuorli in una scodella e gli albumi in un'altra. Spolverare gli albumi con 2 pizzichi di sale.

Portate ad ebollizione il latte in una piccola casseruola.

Fate sciogliere il burro in una casseruola media, aggiungete la farina e mescolate per 1 minuto a fuoco lento. Versate piano il latte bollente, continuando a mescolare. Cuocete il composto a fuoco basso, continuando a girare per 5 minuti finché non raggiunge una consistenza cremosa.

Togliete dal fuoco e aggiungete le uova, uno alla volta. Aggiungete la panna, il sale, il pepe, la noce moscata.

Sbattete gli albumi a neve ferma. Incorporatene 1/4 nel composto nella casseruola, poi versate il composto nell'albume rimanente. Mescolate delicatamente con una spatola incorporando un cucchiaino di formaggio alla volta.

Versate il composto nello stampo preparato, che deve riempirsi per circa 3/4.

Infornate e cuocete per circa 30' , finché il soufflé non monta e diventa bruno dorato. Portate in tavola nello stampo e servite con un Grande cucchiaino