



Soufflés jambon fromage

Ingédients

(Pour 6-7 petit soufflés)

- 75 g de farine
- 100 mL d'huile
- 300 mL de lait
- 3 oeufs
- 180/200 g de jambon en tranches
- 100g de gruyère
- 1 c.c. de sel
- poivre

Dans une casserole, faites bouillir le lait.

Pendant ce temps versez la farine et l'huile dans un bol (quand je dis bol, c'est bol mélangeur, taille saladier). Remuez en versant le lait chaud. Une fois le mélange homogène, couvrez partiellement ou avec un torchon et laissez reposer quelques minutes.

En attendant, coupez le jambon en petits carrés.

Ajoutez les 3 oeufs, en mélangeant après chacun, puis le sel et le poivre. Enfin rajoutez le jambon et le gruyère.

Préparez vos moules : Beurrez-les et farinez-les. Il faut que se soit bien uniforme et qu'il n'y ait pas de traces de doigts, pour mettre toutes les chances de son côté d'obtenir un beau soufflé.

Versez ensuite la préparation dans les moules, sans remplir plus que les 2/3 (car le principe c'est quand même que ça monte !).

Enfournez pour 40 minutes et servir aussitôt. *«Les invités attendent le soufflé, mais le soufflé n'attend pas les invités»*

Bon appétit ! :)