

Soufflé au fromage et au piment d'Espelette



Une recette traditionnelle de la cuisine française avec une touche différente, le piment d'Espelette au lieu de la noix de muscade. Le fromage généralement utilisé est le gruyère, mais pour un goût plus corsé, un comté ou un manchego curado espagnol feront très bien l'affaire.

Ingrédients pour 4 personnes

30 cl de lait entier
4 œufs
30 grammes de farine
100 grammes de gruyère ou pour un goût plus raffiné, du comté)
60 grammes de beurre
1 cuiller à café de piment d'Espelette
sel

Préparation

1. Faire fondre 20 grammes de beurre et en badigeonner un moule à soufflé.
2. Faire fondre le beurre restant dans une casserole, y ajouter la farine avec un tamis ou une passoire très fine, afin d'éviter les grumeaux. Faire cuire quelques minutes sur feu doux en remuant avec une cuiller en bois.
3. Verser le lait petit à petit, et continuer de remuer pendant environ 5 minutes jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et lisse.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
6. Incorporer, hors du feu, un à un les jaunes d'œufs à la sauce en fouettant vigoureusement. Ajouter le fromage râpé, puis le piment d'Espelette et rectifier l'assaisonnement.
7. Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement au mélange, en soulevant délicatement la masse de bas en haut.
8. Verser dans le moule et faire quelques entailles sur la surface avec la pointe d'un couteau.
9. Enfourner pendant environ 35 minutes (voire 45 minutes en altitude).

Bon appétit!