Soufflé au comté

Ingrédients nécessaires

crème liquide : 4cs
comté : 200g
farine : 2cs
œuf : 3

Préambule

Tu connais le comté ? Il s'agit d'un fromage du Jura, très prisé pour son goût et avec lequel tu peux faire plein de recettes différentes. Ici, tu vas apprendre à réaliser un soufflé. Ca ne paraît pas forcément évident au premier abord, mais si tu suis les instructions, tu vas t'en sortir comme un petit chef !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Pour commencer, demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Ensuite, mets dans un saladier la farine, les œufs et la crème.

Etape 2

Mélange tout à l'aide d'un fouet manuel ou d'un batteur électrique.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Découpe le comté en morceaux généreux.

Etape 4

Ajoute-le dans la pâte et mélange.

Etape 5

Verse ta préparation dans un moule qui passe au four.

Etape 6

Pour finir, demande à un adulte de surveiller la cuisson de ton soufflé au comté. Il doit cuire pendant 20 minutes à 200°C. Une fois ce temps écoulé, il faut le sortir du four et le manger assez vite, car il va rapidement dégonfler !
Bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite