



SOUFFLÉ AU FROMAGE

Avec KIRI® TARTINE & CUISINE



Préparation: 10 minutes



Cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

160 g de Kiri®

3 œufs

40 g de parmesan rapé

4 brins de ciboulette

Beurre pour les moules

Sel et poivre du moulin

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Beurrer les moules à soufflé et placer au réfrigérateur.
2. Laver, sécher et ciseler la ciboulette.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
4. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le **Kiri®**.
5. Ajouter le parmesan et la moitié de la ciboulette puis poivrer.
6. Préchauffer le four à 200°C.
7. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
8. Incorporer délicatement à la préparation précédente.
9. Verser dans les moules et enfourner 15 minutes environ.
10. Servir aussitôt avec le restant de la ciboulette parsemé.
11. Accompagner d'une salade.



KIRI® TARTINE &
CUISINE