

# SOUFFLÉ AU FROMAGE

pour 4 personnes

150 g de fromage râpé

30 g de farine

4 œufs

sel, poivre

1 pincée de 4 épices

30 g de beurre

25 cl de lait

1 pincée de bicarbonate de soude

muscade

Faire une béchamel : beurre, farine, lait, assaisonner.

Laisser refroidir.

Ajouter les jaunes d'œuf, le fromage et les blancs en neige.

Cuire 20 min, thermostat à 180°.