

# **SOUFFLÉ AU FROMAGE**

pour 4 personnes

150 g de fromage râpé	30 g de beurre
30 g de farine	25 cl de lait
4 œufs	1 pincée de bicarbonate de soude
sel, poivre	muscade
1 pincée de 4 épices	

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

Laisser refroidir.

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

Cuire 20 min, thermostat à 180°.