



# SOUFFLÉ AU FROMAGE

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



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 500g