

Soufflé au céleri et au bleu du Vercors

Ingrédients

- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 1/4 l de lait
- 400 g de purée de céleri
- 125 g de bleu du vercors
- 6 oeufs
- Sel et poivre

- Faites une béchamel avec le beurre, la farine et le lait bien épaisse
- Hors du feu, ajoutez la purée de céleri, le bleu du vercors écrasé à la fourchette, et les jaunes d'oeufs. Mélangez le tout puis assaisonnez avec le sel et le poivre.
- Battez les blancs d'oeufs en neige et les incorporez délicatement à la béchamel.
- Beurrez un moule à soufflé et le farinez ensuite. Retirez l'excédent de farine en le retournant, versez l'appareil à soufflé au centre du moule.
- Faites cuire 40 minutes à 180°C (thermostat 6)
- Servez aussitôt cuit avec une bonne salade verte