

Soufflé au Vacherin Mont d'or, express



Par Pascal Gauthier

Restaurant du Jorat

1083 Mézières Vd

Tel : 201/903.11.28

www.restaurantdujorat.ch

Pour 2 Pers

- 50 g. de cœur de Vacherin Mont D'Or
- 2 blancs d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- Piment, cumin, paprika,
- 1 cc d'ail en purée
- 2 petites boîtes de vacherin de 8 cm de diamètre (ou des petits moules en verre)
- 2 cercles en plastique de 7 cm de diamètre et 5 cm de haut
- Un peu de beurre
- 1 biscotte concassée

Préparation

Mette le vacherin dans un bol, recouvrir de papier film et faire fondre quelques instants au four à micro-ondes. Mélanger le jaune d'œuf avec le vacherin fondu. Assaisonner avec du piment d'Espelette, de la poudre de cumin, du paprika et une cuillère à café de purée d'ail. Beurrer les cercles et les disposer dans les boites à vacherin. Battre les blancs en neige, puis incorporer délicatement à la préparation du fromage. Répartir la masse dans les deux moules.

La cuisson

Cuire au four à micro-ondes 40 secondes à la puissance de 400 W.

Dessage de l'assiette

Sur les soufflés, parsemer les brisures de biscottes.
Poser chaque moule sur une assiette avec un peu de salade verte aux noix,
Retirer les cercles en plastique et servir.

Bon appétit !