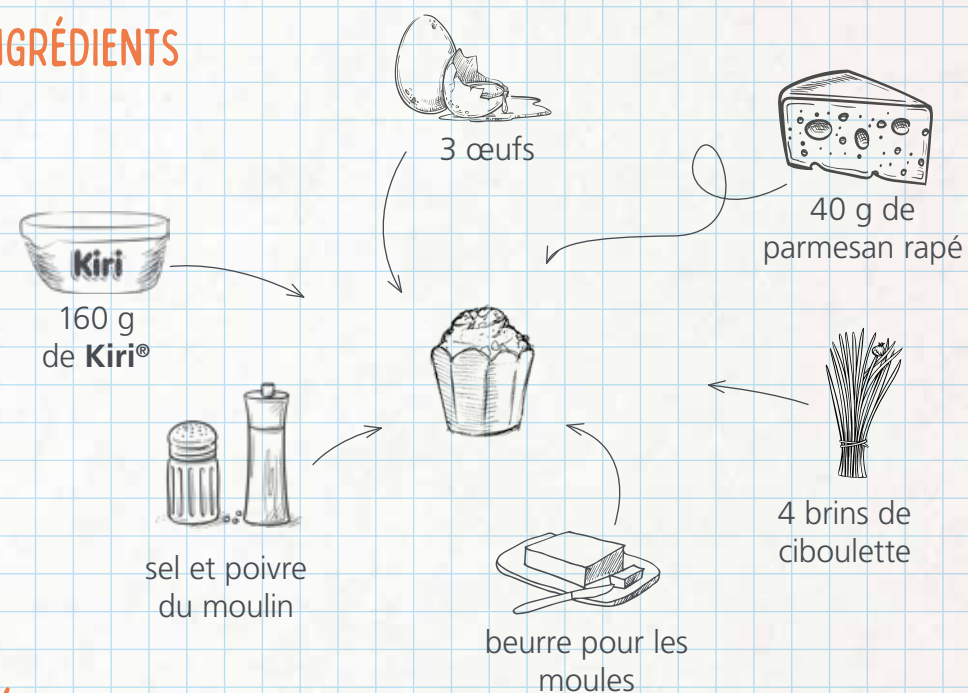


SOUFFLÉ AU FROMAGE et Kiri®

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min. / Cuisson : 15 min.


INGRÉDIENTS



PRÉPARATION

- 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.



ASTUCE 
Cette recette se décline aussi
avec **La Vache qui rit®**.



Kiri® est reconnu pour son excellente tenue en cuisson qui apportera une onctuosité qui ravira petits et grands !