Roquefort

L’omelette au roquefort

Ingrédients (pour 4 personnes)

35 g de roquefort

8 œufs

125 g de crème fraiche

25 g de beurre

Une pincée de muscade

Préparation

Mélanger la crème et le roquefort

Ajouter la noix de muscade

Faire chauffer doucement, au bain-marie, pour obtenir une crème épaisse

Battre les œufs en omelette

Faire fondre le beurre dans la poêle, verser les œufs battus

Lorsque l’omelette commence à prendre, verser dessus, la crème de roquefort

Finir de cuire l’omelette, en l’a tenant moelleuse.

Rouler et servir

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Le soufflé au roquefort

Ingrédients (pour 4 personnes)

¼ de litre de lait

30 g de roquefort

30 g de beurre

70 g de farine

4 œufs

Noix de muscade râpée,

5 g de sel, 1 g de Cayenne

Préparation

Faites fondre, beurre et roquefort

Incorporez, farine, lait et condiments

Mélangez le tout sur le feu, jusqu'à ébullition

Introduisez et mélangez, hors du feu, les 4 jaunes d’œufs, un à un

Montez les 4 blancs, et mélangez-les à cette pâte

Mettez cette préparation, dans une timbale abondamment beurrée et farinée et remplissez-la au ¾

Mettez ensuite au four à 160°, pendant 20 minutes, avant dégustation et servez aussitôt

Durée de cuisson : 20 minutes