



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**SOUFFLÉS  
AU SAINT  
MARCELLIN  
ET AUX NOIX  
DE GRENOBLE AOP**

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes**

**nous régalent !**





## SOUFLÉS AU SAINT-MARCELLIN ET AUX NOIX DE GRENOBLE AOP

Proposés par le Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble



4 PERSONNES



30 MIN.



25 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 80 g de farine
- 4 œufs
- 2 Saint-Marcellin
- 200 g de fromage blanc en faisselle
- 60 g de cerneaux de noix de Grenoble AOP

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Couper les Saint-Marcellin en morceaux et les faire fondre tout doucement au four micro-ondes ou dans une petite casserole à feu doux.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Mélanger les jaunes avec le Saint-Marcellin fondu, le fromage blanc en faisselle et la farine. Ajouter les cerneaux de noix hachés grossièrement.

Battre les blancs d'œufs en neige mousseuse (s'arrêter avant qu'ils ne deviennent fermes) et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Beurrer généreusement un moule à soufflé (ou 4 ramequins individuels) à l'aide d'un pinceau, de bas en haut du moule pour faciliter la levée du soufflé. Bien fariner et le remplir jusqu'à ras bord.

Enfourner 25 min et surveiller la cuisson. Le soufflé doit doubler de volume et garder une couleur dorée, sans trop brunir.

Servir dès la sortie du four : les soufflés n'attendent pas !