

Soufflé au chèvre



Ingrédients nécessaires

fromage de chèvre : 200g
crème liquide : 4cs
farine : 2cs
œuf : 3

Préambule

Lapinou t'a appris récemment à cuisiner un soufflé au comté. Tu vas pouvoir à présent en réaliser un au chèvre, pour changer.

C'est également très bon, et super facile à réaliser. La recette est la même que pour le soufflé au comté, sauf que tu remplaces le comté par du chèvre.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Verse dans un saladier la crème et la farine. Casse les œufs par-dessus. Demande en parallèle à une grande personne de préchauffer le four à 200°C.



Etape 2

Utilise un batteur pour mélanger tout cela.



Etape 3

Ouvre le chèvre et coupe-le en petits morceaux.



Etape 4

Ajoute les morceaux de chèvre dans la pâte et mélange bien.



Etape 5

Verse la pâte dans un moule.



Etape 6

Enfin, demande à un adulte de faire cuire le soufflé à 200°C pendant 20 minutes, et déguste-le chaud, accompagné d'une bonne salade. Bon appétit !

