

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE PETIT CHABLIS.

INGRÉDIENTS

200 G DE COMTÉ

2 TRANCHES DE SAUMON FUMÉ

5 OEUFS

50 G DE BEURRE DOUX

30 G DE FARINE

30 CL DE LAIT

SEL & POIVRE

NOIX DE MUSCADE

2 CS DE CIBOULETTE CISELÉE



PRÉPARATION

COUPER LE SAUMON FUMÉ EN TOUT PETITS MORCEAUX, RÉSERVER. RÂPER LE COMTÉ AVEC UNE RÂPE À GROS TROUS, RÉSERVER.

PRÉPARER LA BÉCHAMEL : DANS UNE GRANDE CASSEROLE, FAIRE FONDRE LE BEURRE À FEU DOUX SANS LAISSER BRUNIR, PUIS AJOUTER LA FARINE D'UN SEUL TENANT, REMUER POUR FAIRE LE "ROUX".

VERSER LE LAIT PROGRESSIVEMENT, LAISSER ÉPAISSIR SUR FEU MOYEN. SALER ET POIVRER, AJOUTER UNE PINCÉE DE NOIX DE MUSCADE. LAISSER TIÉDIR.

CECI FAIT, PRÉCHAUFFER LE FOUR À 185°.

CASSER LES œufs EN SÉPARANT LES BLANCS DES JAUNES, ET EN INCORPORANT LES JAUNES UN PAR UN À LA BÉCHAMEL. PUIS INCORPORER LE COMTÉ RÂPÉ, LES PETITS MORCEAUX DE SAUMON ET LA CIBOULETTE, EN MÉLANGEANT DOUCEMENT ET EN SOULEVANT LA PÂTE.

BATTRE LES BLANCS DES OEUFS EN NEIGE FERME AVEC UNE PINCÉE DE SEL, LES INCORPORER DÉLICATEMENT À LA PÂTE. GRAISSER LES PETITS MOULES, LES REMPLIR AVEC LA PRÉPARATION AUX 2/3, ENFOURNER POUR 25 MN SANS OUVRIR LA PORTE, SINON TOUT S'ÉCROULERA !