

SOUFFLÉ À LA FOURME D'AMBERT

Ingrédients pour 4 personnes :

125 g de Fourme d'Ambert
5 dl de crème double
4 œufs
50 g de miel de tilleul
1/4 poire Williams
Sel fin, noix de muscade
25 g de farine

Enduire le fond des moules à soufflé de beurre fondu ainsi que le pourtour, de bas en haut et laisser figer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Saupoudrer alors de farine l'intérieur, bien répartir sur le beurre figé et remettre les moules au frais.

Éplucher la poire Williams et en couper le quart en très petits dés. Escaloper le reste en très fines tranches.

Clarifier les œufs. Dans le bol d'un robot-mixeur, verser la crème, les jaunes d'œufs, la Fourme d'Ambert et le miel, et bien mixer le tout. Ajouter quelques pincées de noix de muscade râpée et de sel fin. Vérifier l'assaisonnement.

Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la préparation. Incorporer ensuite les dés de poire Williams.

Remplir chaque moule à soufflé avec un quart du mélange obtenu, lisser à la spatule, passer le pouce sur le pourtour et mettre à cuire au four pendant 15 minutes à 200°.

Servir sans attendre et accompagner de tranches de poire Williams crues.

NB : cette recette peut se décliner avec d'autres fromages à pâte persillée comme la Fourme de Montbrison, le Bleu d'Auvergne, le Bleu de Gex, le Bleu des Causses, le Bleu du Vercors-Sassenage ou le Roquefort ...