

SUPRÊMES SOUFLÉS CÈPES & GIROLLES *façon Hasselback*

	Plat	 Quenelles & Soufflés	 Nb. portions 4	 Préparation 20 MIN	 Cuisson 20 MIN
--	------	--	---	--	---



INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes soufflés cèpes girolles Saint Jean
- 100g de Comté
- 80g de jambon cru
- 1 cl d'huile d'olive

RECETTE

Préparation

- Placer chaque suprême soufflé entre deux baguettes chinoises, commencer la découpe des quenelles en tranches d'environ 5 mm. Veiller à ne pas aller jusqu'au bout, ce qui permet à la quenelle de s'ouvrir comme un éventail lors de la cuisson (3/4 environ).
- Couper le jambon cru et le comté en carrés. Réserver.
- Huiler légèrement les suprêmes soufflés à l'aide d'un pinceau. Placer les suprêmes soufflés au four pendant 20 minutes à 200°C, les sortir à mi-cuisson. Placer entre chaque entaille des morceaux de comté et de jambon cru en les alternant. Enfourner pour les dix minutes restantes.
- Servir immédiatement.