

SUPRÊMES SOUFFLÉS À L'EMMENTAL GRAND CRU IGP

façon gougère



Apéritif Quenelles & Nb. portions Préparation Cuisson
Soufflés 4-6 5 MIN 15 MIN





INGRÉDIENTS

- Suprêmes soufflés à l'Emmental de Savoie IGP Saint Jean
- Emmental rapé

RECETTE

Préparation

- Couper les suprêmes soufflés en rondelles épaisses, les disposer sur une plaque de cuisson.
- Les saupoudrer d'emmental rapé, les cuire environ 25 minutes à 210°C.
- Attention ça gonfle!