

SUPRÊMES SOUFLÉS À L'EMMENTAL GRAND CRU IGP

façon gougère



Apéritif



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions

4-6



Préparation

5 MIN



Cuisson

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 !