

# SUPRÊMES SOUFFLÉS 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 !