

SOUFLE DE PARMESÀ

	<u>Ingredients</u>
40 ml	llet sencera
75 grs	farina fluixa
60 grs	parmesà o gruyère
30 grs	mantega
4	ous
	sal
	pebre negre pols
	nou moscada

Elaboració

- Fem bullir la llet.
- Quan s'hagi refredat una mica l'anem abocant a poc a poc en al damunt de la farina, tot remenant, fins a tenir una massa homogènia.
- Salpebrar al gust i posar-hi una mica de nou moscada ratllada.
- Separar els rovells de les clares.
- Barrejar els ROVELLS en dues cullerades de llet. RESERVAR.
- Es torna a posar a bullir la llet sense deixar de remenar.
- Quan arranca el bull es treu del foc i s'hi afegeix el formatge, la mantega i els ROVELLS reservats.
- A part, muntar les clares a punt de neu i afegir-les a la resta de la pasta remenant a poc a poc amb una espàtula.
- Aquesta massa es col·loca en cassoles de porcellana que puguin anar al forn.
- Enfornar a 180°C durant 10 minuts

Nota: S'han de servir al moment per evitar que el soufflé s'ens desinfla.