

# Soufflé à la bisque d'écrevisses

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 boîte de 300 g de bisque d'écrevisses
  - ✓ 2 cuil. à soupe de farine
  - ✓ 40g de beurre
  - ✓ 15 cl de lait
  - ✓ 100 g de gruyère râpé
  - ✓ 5 oeufs
  - ✓ Sel et poivre

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans une casserole, préparer une béchamel avec le beurre et la farine.

Ajouter le lait.

Ajouter ensuite peu à peu, la bisque de homard et rendre  
le tout bien homogène.

Dès que l'ébullition reprend, retirer le tout du feu et laisser tiédir.

Ajouter les jaunes d'oeufs un à un en mélangeant soigneusement  
à chaque fois.

Ajouter ensuite le fromage râpé.  
Assaisonner suivant le goût.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement  
à la préparation précédente.

Beurrez un grand moule à soufflé ou des petits ramequins

Mettre à cuire 30 minutes environ au four

**Ne pas ouvrir la porte du four en cours de cuisson.**

Servir aussitôt.

**Bon appétit à toutes & tous !!**