

Soufle di formaggio

- 30 gr burro
- 3 dl latte
- 50 gr di farina
- 8 uova + 1 bianco
- 3 h parmigiano e 2 emmental

besciamel molto densa qdo tiepida metto formaggi e amalgamo poi uno ad uno aggiungo i rossi . poi monto a neve i 9 bianchi sbattitore con poco sale.

Aggiungo il composto a neve al tutto mescolando da basso verso l' alto poi metto negli stampi suffle che imburro e infarino lo stampo e butto farina eccesso.

Non aprire il forno quando il souffle sta crescendo
Cuocere a 180-200 gradi fino a quando gonfia.

=====

Per la fonduta:

fontina 3 etti poi fettine sottili e metto a bagno nel latte x qvhe ora
poi a bagno maria scogliere senza girarla
quando liquida prendo, un rosso d uovo e mezzo cuchiaino di farina un goccio di latte e mescolo bene poi verso nel pentolino della fonduta senza far cuocere l uovo , quindi si deve raddensare la fonduta e poi spengo subito.