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 !