

# SUPRÊMES SOUFLÉS À L'EMMENTAL GRAND CRU IGP

*façon gougère*



Apéritif



Quenelles



Nb. portions  
4-6



Préparation  
5 MIN



Cuisson  
15 MIN



## INGRÉDIENTS

- Suprêmes soufflés à l'Emmental Grand Cru IGP Label Rouge Saint Jean
- Emmental râpé
- Poivre

## RECETTE INTRODUCTION

Découvrez les recettes des joueuses de l'Olympique Lyonnais, partenaire de Saint Jean.

## PRÉPARATION

- Couper les suprêmes soufflés en rondelles épaisses, les disposer sur une plaque de cuisson.
- Les saupoudrer d'emmental râpé et de poivre, les cuire environ 15 minutes à 210°C.
- Attention ça gonfle !