SUPRÊMES SOUFFLÉS CÈPES & GIROLLES *façon Hasselback*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MIN	20 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 suprêmes soufflées cèpes girolles Saint Jean**
- 100g de Comté
- 80g de jambon cru
- 1 cl d'huile d'olive

RECETTE

Préparation

- Placer chaque suprême soufflé entre deux baguettes chinoises, commencer la découpe des quenelles en tranches d'environ 5 mm. Veiller à ne pas aller jusqu'au bout, ce qui permet à la la quenelle de s'ouvrir comme un éventail lors de la cuisson (3/4 environ).
- Couper le jambon cru et le comté en carrés. Réserver.
- Huiler légèrement les suprêmes soufflés à l'aide d'un pinceau. Placer les suprêmes soufflés au four pendant 20 minutes à 200°c, les sortir à mi-cuisson.
- Placer entre chaque entaille des morceaux de comté et de jambon cru en les alternant. Enfourner pour les dix minutes restantes.

Servir immédiatement.