SUPRÊMES SOUFFLÉS À L'EMMENTAL FRANÇAIS *façon gougère*

Apéritif | Quenelles & Soufflés | Nb. portions 4-6 | Préparation 5 MIN | Cuisson 15 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 Suprêmes soufflés à l'Emmental français 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 !