

RECETTE CONÇUE PAR LEILA TOUSSAINT
ET CÉDRIC BARROUILLET
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET
DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE



Le Laguiole (AOC depuis 1961 et AOP depuis 1996) est un fromage à pâte pressée, non cuite, exclusivement fabriqué à partir de lait de vache cru et entier. Il se présente sous une forme cylindrique de 40cm de haut et de 40cm de diamètre, pour un poids voisin de 46 kilos. En bouche, ce fromage de l'Aubrac, aussi fondant qu'onctueux, offre une saveur franche, empreinte d'un goût de noisette



Soufflé au Laguiole

POUR 4 PERSONNES,
100 G DE LAGUIOLE AOC, 4 ŒUFS, 40 G DE BEURRE,
40 G DE FARINE, 250 G DE LAIT, SEL, POIVRE, MUSCADE

Pour réaliser la béchamel, mélanger le beurre et la farine à feu doux dans une casserole pour obtenir un roux puis y incorporer progressivement le lait. Hacher le laguiole et le mélanger à la béchamel, assaisonner.

Séparer les jaunes et les blancs des oeufs. Ajouter les jaunes à la béchamel.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la béchamel.

Beurrer les moules. Les remplir du mélange béchamel-blancs en neige et mettre à cuire au four à 170°C (Th 5-6) pendant 25 à 30 mn. Servir chaud.

Monter : Travailler les blancs au fouet électrique pour obtenir une mousse compacte