



Entrées et Sur le pouce



Soufflé au Roquefort, ricotta ,raisins secs



Très Roquefort

Couverts : 4 personnes

Temps : Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients

- + 100g de Roquefort AOC
- + 200g de ricotta
- + 30g de raisins secs
- + 2 œufs + 2 blancs d'œuf
- + 2 cuillères à soupe de Cognac ou d'Armagnac
- + Poivre, beurre et farine pour les moules

Recette

Pour le Soufflé au Roquefort, ricotta ,raisins secs : Faire tremper les raisins secs dans l'alcool. Mixer la ricotta avec les œufs entiers et poivrer. Fouetter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation avec le Roquefort coupé en dés et les raisins égouttés. Verser la préparation dans des ramequins beurrés et farinés, puis enfourner à four préchauffé à 200°C pour 20 mn. Servir avec une salade de roquette.