

# Soufflés fromage bacon



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 350 g de Tapioca Tipiak<sup>®</sup> Restauration
- 12 œufs
- 250 cl de lait entier
- 150 g de beurre ½ sel coupé en morceaux
- 500 g d'emmental râpé
- 500 g de lardons ou bacon tranché
- Muscade, poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.
- 2 Cuire le Tapioca Tipiak<sup>®</sup> dans le lait frémissant et remuer très régulièrement.
- 3 Ajouter la noix de muscade râpée. Feu coupé, laisser gonfler 15 minutes.
- 4 Incorporer le beurre, le fromage râpé, les jaunes d'œuf battus, les lardons ou le bacon à la préparation lait-Tapioca.
- 5 Poivrer légèrement.
- 6 Ajouter les blancs en neige. Mélanger délicatement pour obtenir une pâte homogène. Verser en moules individuels et enfourner 30 minutes à 200°C.

## L'astuce du chef

Pour des soufflés plus gonflés, réserver la pâte 30 minutes au réfrigérateur avant de la doser et l'enfourner.