



## ***Oeufs soufflés au fromage***

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [OEUFS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

18-20 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- Beurre (pour beurrer les ramequins)
- 8 œufs
- ½ tasse de crème (35 % ou 10 %)
- ½ tasse de cheddar fort, râpé
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- Poivre

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Beurrer 4 ramequins et les déposer sur une plaque de cuisson.
3. Dans un bol, fouetter les œufs et la crème.
4. Ajouter les fromages et mélanger.
5. Poivrer.
6. Verser le mélange dans les 4 ramequins et cuire au four pendant 18 à 20 minutes sur la grille du centre.
7. Laisser refroidir un peu avant de déguster.

Note : Vous pouvez les accompagner de belles pommes de terre rôties au four ! La recette est juste ici :

**[Pommes de terre rôties au four](#)**