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**