

## TARTELETTES SOUFFLÉES AU CRU DU CLOCHER

PORTIONS: 12 TARTELETTES

### INGREDIENTS

12	Croûtes de tartelettes
30ml	2c. à soupe Beurre
50ml	¼ tasse D'oignon haché
15ml	1c. à soupe Farine
250ml	1 tasse Lait bouillant
2	Jaune d'oeufs
2	Blanc d'oeufs
250ml	1 tasse Cru du Clocher en petits cubes
1 pincée	Muscade
Au goût	Sel & Poivre

Faire fondre le beurre dans un chaudron.

Ajouter l'oignon et le faire dorer légèrement.

Ajouter la farine et mélanger.

Ajouter le lait, petit à petit, en fouettant pour en faire une sauce homogène.

Ajouter la muscade, le sel et le poivre.

Cuire 10 minutes à feu doux.

Ajouter un peu de sauce chaude aux jaunes d'œufs et les incorporer à la sauce.

Cuire encore 5 minutes.

Laisser refroidir. Ajouter le fromage

Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter à la sauce.

Mélanger délicatement.

Verser dans les croûtes.

Cuire au four préchauffé à 350°F pendant 30 minutes.

Servir en entrée ou lors d'un brunch.