

# Petit soufflé léger au fromage de chèvre

Entrée

*C'est gonflé !*

Couverts : 4

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

## Ingrédients

Œufs x4

Yaourt nature 200g

Fromage de chèvre frais 200g

Huile

Sel / Poivre

Muscade

## Préparation

Séparer les blancs des jaunes, réserver les blancs. Mélanger les jaunes avec le fromage de chèvre, le fromage blanc et les épices.

Monter les blancs en neige ferme en y ajoutant une pincée de sel.

Mélanger les blancs en neige à la préparation, très délicatement pour ne pas 'casser' les blancs (avec une spatule, en mélangeant délicatement du bas vers le haut).

Huiler 4 ramequins et y verser la préparation.

Faire cuire 10 mn à 150°, surveiller la cuisson.

Manger de suite pour garder l'effet gonflant !