

# SOUFFLE CHAMPENOIS

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

## Ingrédients :

- 6 œufs
- 1 oignon
- 200 g de jambon champenois
- 50 g de parmesan
- 2 c. à s. de persil haché
- 40 g de beurre
- sel, poivre

## Préparation :

Dans 30 g de beurre faites revenir l'oignon haché et le jambon coupé en morceaux, puis mettez les dans une jatte ajoutez les jaunes d'œufs le persil, le sel et le poivre, mélangez.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.

Beurrez 4 ramequins avec le reste du beurre, déposez votre préparation, saupoudrez de parmesan. Faire cuire au four (Th.6 ou 180°) pendant 20 min environ.