



Soufflés au Citron

Ingrédients (pour 8 soufflés)

25cl de lait
145g de sucre en poudre
4 œufs + 1 blanc
3càs de Maïzena
4càs de jus de citron
20g de beurre

Dans une casserole, verser le lait et le sucre. Faire chauffer jusqu'au premier frémissement.

Pendant ce temps, mélanger la maïzena et 2càs de lait.

Séparer les blancs des jaunes.

Ajouter le mélange maïzena+citron dans le lait sucré. Mélanger et remettre sur feu doux pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter le beurre et les jaunes d'œuf. Mélanger.

Laisser refroidir.

Préchauffer votre four à 180°.

Monter les blancs en neige grâce à votre batteur électrique et les incorporer à la préparation.

Mélanger délicatement et répartir la préparation dans des ramequins beurrés.

Mettre au four pendant 20 minutes.