**Soufflé à la mandarine**

* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Très facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Soufflé à la mandarine**

* 6 jaunes d'oeuf,
* 180 g de sucre,
* 15 cl de crème fleurette entière (30 %),
* 20 cl d'eau,
* 3 cuillères à soupe bombées de lait en poudre,
* 60 g d'écorces de mandarines confites,
* 10 cl de liqueur de mandarine.

**Préparation pour Soufflé à la mandarine**

Surélever de 3 cm la hauteur des moules à soufflé en plaçant une feuille de papier sulfurisé à l'intérieur de chacun.

Hacher les écorces de mandarines confites et les faire macérer dans la liqueur.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le lait en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire bouillir l'eau et la verser sur le mélange. Mettre cette préparation sur le feu et faire chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Verser le tout dans un bol.

Ajouter la liqueur, les écorces et laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly. Lorsque la crème anglaise à la mandarine a totalement refroidi, incorporer délicatement à la chantilly.

Garnir les moules et mettre au congélateur. Servir en ôtant le papier sulfurisé. Poser sur les soufflés quelques écorces de mandarines confites.