|  |
| --- |
| **Soufflé au citron****http://img.aujourdhui.com/recipe/mousse-citron-legere.jpg** |
| Ingrédients pour 4 personnes **Ingrédients :** * 150 g de sucre en poudre
* 4 oeufs
* 1 citron jaune bio
* 1 citron vert bio
* 25 cl de lait écrème
* 1 blanc d'oeuf
* 3 c. à soupe de Maïzena
* 30 g de beurre
 |
| http://img.aujourdhui.com/preparation-icon.gifPréparation : 50 minutes **Préparation :**Préchauffer le four (th.6-180°C).Laver les citrons en les brossant, puis râper finement leurs zestes (en réserver quelques-uns pour le décor) et presser leurs jus. Réserver.Dans une casserole, mettre le lait et le sucre et porter à frémissement.Retirer du feu et faire infuser les zestes jusqu'à utilisation.Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Réserver.Dans un bol, diluer la Maïzena avec 4 c. à soupe du jus des citrons filtrés. Ajouter ce mélange dans la casserole de lait.Remettre sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Ajouter 20 g de beurre et les jaunes d'oeufs. Mélanger et laisser refroidir complètement.Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer à la préparation refroidie.Beurrer un moule à soufflé : il doit être suffisamment grand pour que la préparation n'arrive qu'aux deux tiers de la hauteur. Verser dedans la préparation.Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 30 à 40 min jusqu'à ce que le soufflé soit bien gonflé.Décorer avec les zestes de citron réservés. |