|  |  |
| --- | --- |
| **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. |