

Soufflé au citron vert et aux pépites



INGREDIENTS

150 gr de jus de citron vert (4 pièces) 3 oeufs
20 gr de maïzena 15 gr de farine
90 gr de sucre 15 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

4 moules individuels à soufflé 1 batteur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Beurrer et fariner les moules à soufflés, les mettre au frais.
- 2- Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec 20 gr de sucre puis ajouter la maïzena.
- 3- Dans une casserole chauffer le jus de citron et le verser bouillant sur le mélange précédant en fouettant bien. Donner une ébullition.
- 4- Monter les blancs en neige et serrer avec le reste de sucre.
- 5- Incorporer délicatement les blancs à la crème chaude.
- 6- Remplir les moules au 3/4 et les cuire au four à 180° 10 à 12 min.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut zester les citrons, les blanchir et les ajouter à la crème.

Alice Délice

