

Citron soufflé

Cyril Lignac

29 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 gros citrons jaunes de Menton ou bio coupés au $\frac{3}{4}$ et évidés sans trouer le fond (vous pouvez utiliser la pulpe comme le jus)
 - 125g de lait entier
 - 9g de fécule de maïs
 - 13g + 60g de sucre
 - 3g de zestes de citron jaune
 - 10g de jus de citron jaune
 - 2 jaunes d'œuf
 - 3 blancs d'œuf
 - Sucre glace
-
- LES USTENSILES :
 - 1 casserole + 1 fouet + 1 saladier + 1 saladier de glaçons
 - 1 saladier + 1 batteur à main + 1 maryse + 1 cuillère à soupe + 1 plaque à pâtisserie
-

1.

Préchauffez le four à 180°C. Dans une casserole, mélangez à froid le lait, la fécule de maïs, les 13g de sucre et les zestes de citron, mettez à chauffer et portez à ébullition, laissez cuire comme une crème pâtissière à feu doux pendant 2 à 3 minutes. Versez dans un saladier et déposez-le sur un second saladier rempli de glaçons. Mélangez pour que la préparation refroidisse. Ajoutez les jaunes d'œuf et le jus de citron.

•2.

Dans un second saladier, montez les blancs d'œuf, lorsqu'ils sont bien mousseux, ajoutez les 60g de sucre. Mélangez avec la crème pâtissière. Versez dans les citrons en laissant $\frac{1}{2}$ cm du bord, et faites cuire 7 minutes au four sur une plaque à pâtisserie. Sortez les citrons, saupoudrez de sucre glace et servez de suite.