**Petit soufflé au citron**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 20 min de préparation - 15 min de cuisson
 |  |  |

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 2 citrons jaunes non traités
• 2 citrons verts
• 4 œufs
• 200 g de sucre en poudre
• 60 g de Maïzena
• 80 g de poudre d'amandes
• 20 g de beurre
• 1 cuil. à soupe de sucre glace
• 1 pincée de sel

**Etapes de préparation**

1 Prélevez le zeste d’1 citron vert. Coupez-les en fines lanières. Faites-les blanchir 2 min à l'eau bouillante. Rafraîchissez et réservez. Râpez finement le zeste d'1 citron jaune. Pressez les 4 citrons afin d'obtenir 20 cl de jus.
2 Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mettez les jaunes dans un saladier. Dans une casserole, mélangez le sucre, la Maïzena, la poudre d'amandes et le zeste râpé. Délayez avec le jus des citrons. Faites chauffer ce mélange en remuant sans cesse jusqu'à l'ébullition. Versez cette crème encore fluide sur les jaunes d'œufs en remuant vivement. Laissez refroidir.
3 Préchauffez le four th. 6/7 (200 °C). Montez les 4 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation. Répartissez dans des ramequins beurrés en les remplissant seulement aux 2/3. Enfournez 15 min. A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace. Garnissez de zestes blanchis et servez aussitôt.