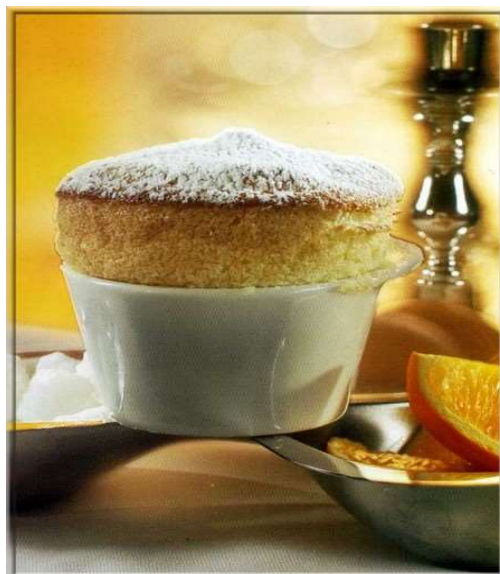


Soufflé à la mandarine



INGRÉDIENTS

- ★• 60 g de farine
- ★• 6 œufs
- ★• 60 cl de lait
- ★• 200 g de sucre en poudre
- ★• 20 g de beurre
- ★• 5 cl de Mandarine Impériale (ou de Grand Marnier)
- ★• 1 mandarine confite
- ★• 1 bâton d'Angélique confite
- ★• sucre glace

PRÉPARATION

1-Faire chauffer le lait. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec 130 g de sucre, puis ajouter la farine en fouettant et pour finir le lait.

2-Faire épaissir sur feux doux jusqu'à obtenir la consistance d'une crème épaisse, laisser refroidir en remuant souvent. Incorporer la Mandarine Impériale ou le Grand Marnier.

3-Beurrer un moule à soufflé, le saupoudrer de 20 g de sucre. Monter les blancs en neige au batteur, y incorporer 50 g de sucre. Mélanger ces blancs à la crème parfumée.

4-Verser dans le moule. Cuire 10 minutes au four préchauffer à 240°C (th.8) et 20 minutes à 180°C (th.6).

5-Émincer la mandarine et l'Angélique confite. A la sortie du four, parsemer le soufflé de sucre glace, décorer de fruits confits et servir sans attendre.