



Soufflé au Cointreau



Pour 6 petits soufflés:

- 100 g de sucre
- 1/4 de L de lait
- 60 g de farine
- 2 jaunes d'oeufs
- 4 blancs d'oeufs + 25 g de sucre

Beurrer et sucrer les moules à soufflés. Dans un récipient, mélanger la farine avec un peu de lait froid. Faire bouillir le restant de lait et le verser sur ce mélange.

Cuire le tout sans cesser de remuer.

Mélanger hors du feu avec les jaunes d'oeufs (c'est la crème pâtissière à l'envers), ajouter le parfum.

Monter les blancs en neige avec le sucre, incorporer au fouet un quart des blancs.

Mélanger délicatement le restant des blancs à l'écumoire. Verser l'appareil dans un ou plusieurs moules à soufflés, garnir au 3/4.

Cuisson à four chaud 200°C pendant 15 mn à 20 mn.