

Soufflé aux framboises

Pour 6 pers

- 250 g de framboises surgelées,
- 3 œufs,
- 1 cuillère à soupe de farine,
- 1 cuillère à soupe de maïzena,
- 60 g de sucre en poudre,
- 2 sachets de sucre vanillé,
- 1 cuillère à soupe de jus de citron,
- 20 cl de lait,
- 15 g de beurre.



1. Faites décongeler les framboises. Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec le sucre vanillé.
2. Séparez les jaunes d'œufs et les blancs d'œufs. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé.
3. Versez ensuite la farine, la Maïzena puis le lait sans cesser de mélanger. Versez la préparation dans une casserole, mettez sur feu doux et ajoutez le beurre et le jus de citron. Mélangez et retirez du feu.
4. Montez les blancs en neige fermes avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la pâte avec les framboises.
5. Versez le tout dans des moules individuels à soufflé et enfournez 180°C 25 minutes.