



Desserts glacés
Soufflé glacé au citron



6h25 **25 min** **0** **6h** **234**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour
l'appareil à soufflé**

2 **Citron(s) vert(s)**
2 **Citron(s)**
300 g **Fromage blanc**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de l'appareil à soufflé

- 1 Prélever le zeste des citrons à l'aide d'un zesteur, en réserver un quart pour le dressage.
- 2 Hacher le reste finement à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Presser le jus des citrons à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Clarifier les œufs. Placer les jaunes et les blancs dans deux saladiers différents.
- 5 A l'aide d'un batteur, monter les blancs en neige fermes avec une pincée de sel.
- 6 Dans le saladier contenant les jaunes, ajouter le jus des citrons, le sucre, le fromage blanc et les zestes hachés. Mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.

Étape 2

Montage des soufflés

- 1 Découper des bandes de papier sulfurisé à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 2 Elles doivent être d'une longueur légèrement supérieure

au périmètre des ramequins. Leur largeur doit être de 3 cm supérieure à la hauteur des ramequins.

- 3 Placer les bandes de papier sulfurisé autour des ramequins et les maintenir à l'aide d'un élastique.
- 4 Verser l'appareil à soufflé dans les ramequins en le faisant déborder d'environ 1 cm.
- 5 Placer au congélateur pendant 6 heures pour que l'appareil prenne (vérifier la consistance de la crème, elle doit être ferme sans être complètement congelée).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les ramequins du congélateur et retirer les bandes de papier sulfurisé.
- 2 Saupoudrer de zestes de citrons et servir.