

# Soufflé aux agrumes

## Ingrédients

➔ 6 personnes

- 1 Citron
- 1 Orange
- 50 g de Sucre en poudre
- 4 Œufs
- Du Beurre et du Sucre pour les moules
- Du Sucre glace pour le décor

## Préparation

- *Préchauffer le four à 180° avec une plaque à pâtisserie.*
- *Beurrer les moules minutieusement et napper de sucre.*
- *Séparer les blancs des jaunes d'œufs.*
- *Zester le citron puis l'orange avec une râpe fine.*
- *Récupérer 3 suprêmes de citron et 3 suprêmes d'orange.*
- *Presser le jus du restant.*
- *Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.*
- *Incorporer les zestes.*
- *Monter les blancs en neige en y versant le jus de fruits.*
- *Incorporer, doucement, les deux éléments puis garnir les moules.*
- *Lisser la surface et saupoudrer de sucre glace.*
- *Enfourner 8 minutes environ.*
- *Servir tiède avec un suprême de fruits et du sucre glace dessus.*