

# Soufflé à la vanille de Le Nôtre

## Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

*Masse 1 :*

- ¼ de litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 60g de sucre
- 45g de farine

*Masse 2 :*

- 20g de beurre
- 3 œufs
- 20g de sucre

### *Préparation de la masse 1 :*

Faire bouillir le lait avec la vanille après en avoir prélevé 4 cuillères à soupe.

Mélanger le sucre, la farine et les 4 c.à.s. de lait ; ajouter un peu de lait bouillant, mélanger et reverser le tout dans la casserole en continuant à fouetter. Laisser bouillir pendant 2 min et retirer du feu.

### *Préparation de la masse 2 :*

Incorporer alors le beurre puis couvrir pour laisser refroidir pendant 15 min. Ajouter les jaunes d'œufs en mélangeant au fouet.

Monter les blancs en neige pas trop fermes, en le soutenant avec le sucre à mi parcours.

Verser la préparation sur les blancs, mélanger à la spatule délicatement, verser dans un moule beurré et sucré, en ne dépassant jamais les ¾ de la hauteur ; saupoudrer légèrement de sucre glace.

Faire cuire à 180°C (Th 5), 20 min environ.

*Remarque :* cette recette sert de base aux soufflés aux amandes, au Grand-Marnier, au citron, aux pistaches, praliné, aux pommes, au chocolat, à la noix de coco ; il suffit d'ajouter cet ingrédient après les jaunes d'œufs.

### Accord met et vin :

Un Loupiac ou un Rivesaltes blanc ou Muscat .