

## Petits soufflés au plat

Pour 4 personnes.

3 œufs, 4 c à soupe de sucre, 2 c à café rases de Maïzena, le zeste d'1 citron et son jus, beurre, sucre.

Fouetter 3 jaunes d'œufs avec 4 c à soupe de sucre. Ajouter 2 c à café rases de Maïzena, le zeste d'1 citron et son jus. Incorporer les 3 blancs montés en neige.

Répartir la mousse dans 4 ramequins beurrés et saupoudrés de sucre.

Faire cuire 20 mn, th.6 (180°C). Servir aussitôt.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.