

Soufflé de semoule

Pour 4 personnes.

1/2 litre de lait vanillé et sucré, 3 c à soupe de fine semoule, 3 œufs, sel, beurre, sirop de groseilles.

Dans 1/2 litre de lait vanillé et sucré (4 c à soupe), verser en pluie 3 c à soupe de fine semoule. Laisser cuire 10 bonnes minutes, en tournant, puis ajouter 3 jaunes d'œufs.

Laisser tiédir, et incorporer ensuite les 3 blancs d'œufs battus en neige avec une forte prise de sel.

Mettre dans un moule à soufflé beurré et faire cuire 20 à 25 minutes à four moyen.

Démouler au moment de servir et napper de sirop de groseilles.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.