

# Gâteau soufflé au Citron

*Pour 8 personnes.*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 5 gros œufs
- 1 gros citron non traité ou  
4 cuillères à soupe de concentré de citron
- 50cl de lait entier
- 50g de beurre
- 150g de sucre
- 25g de farine
- 1 cuillère à soupe de maïzena



*Matériel spécifique utilisé: un moule à génoise.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- Prélever le zeste et le jus du citron (si vous utilisez le concentré de citron, ne pas s'occuper de cette étape et mettre uniquement le concentré dans la préparation –voir en dessous).
- Dans une casserole, faire chauffer le lait et le beurre jusqu'à ébullition, puis retirer du feu.
- Battre les jaunes d'œufs avec 100g de sucre, le zeste et le jus de citron.
- Incorporer la farine et la maïzena, puis le lait et le beurre chaud. Bien mélanger.
- Fouetter les blancs en neige ferme. Ajouter les 50g de sucre restant et continuer à fouetter pour meringuer les blancs.
- Incorporer 1/3 de la préparation avec un fouet dans le mélange précédent.
- Ajouter le reste délicatement, à l'aide d'une spatule.
- Verser dans un moule de 22 à 24 cm avec un rebord assez haut.
- Faire cuire au bain-marie 40 minutes environ jusqu'à ce que le dessus du gâteau commence à dorer et qu'il soit pratiquement pris.
- Laisser refroidir avant de démouler
- Ce gâteau se déguste bien frais.