
Soufflé à l'orange

3 oranges; 1 cuillerées à soupe de maïzena; 1 tasse de lait; 2 cuillerées à soupe de sucre; 3 blancs d'œufs; 2 jaunes d'œufs.

Presser les oranges et hacher finement le zeste de l'une d'elles. Mélanger le jus d'orange avec la maïzena, le lait, le sucre et cuire le tout en remuant jusqu'à liaison du liquide. Ajouter ensuite le zeste d'orange et les jaunes d'œufs. Lorsque la masse est bien ferme, la laisser refroidir et y incorporer les blancs d'œufs en neige. La verser dans un moule à soufflé beurré, cuire 10-15 minutes au four (180°). Juste avant de le sortir du four, saupoudrer le soufflé d'une cuillerée à soupe de sucre.