

Le soufflé aux poires

400 g de séré à la crème; 100 g de sucre fin; 3 jaunes d'œufs; le zeste d'un citron; 4 cuillerées à soupe de maïzena; 1 cuillerée à soupe de poudre à lever; 3 blancs d'œufs; 5 poires, le jus d'un demi-citron.

1. Dans une terrine mélanger au mixer le séré, le sucre, les jaunes d'œufs, la poudre à lever mélangée à la maïzena. Peler les poires, les partager en huit, puis en tranches fines, les laisser macérer un moment dans le sucre et le jus de citron.

2. Batre les blancs d'œufs en neige très ferme. Mélanger avec l'ensemble. Au dernier moment, mettre délicatement les poires avec l'ensemble. Verser dans un moule à soufflé beurré. Cuire dans un four à chaleur moyenne pendant 45 minutes environ. Se mange tiède.