

■ LE SOUFFLÉ AU
GRAND MARNIER
pour 4 personnes

Un demi-litre de lait; 100 g de sucre fin cristallisé; 50 g de beurre de cuisine; 50 g de farine; 5 jaunes d'œufs; 7 blancs d'œufs; 5 cuillerées à soupe de Grand Marnier.

1. Faire bouillir doucement le lait et le sucre en remuant. A part, mélanger le beurre légèrement fondu et la farine, puis verser petit à petit le lait afin d'obtenir une crème épaisse.
2. Hors du feu, ajouter le Grand Marnier et travailler les jaunes d'œufs un par un. Incorporer ensuite les blancs qui auront été battus très fermes.
3. Verser le liquide dans de petits moules beurrés et sucrés. Cuire à four moyen 20 minutes environ sans ouvrir le four. Servir tout de suite.