

SOUFFLE DE CITROUILLE À LA CANNELLE

Pour 4 personnes

Préparation 40 mn .

Cuisson 40 mn.

Ingédients

2 petites citrouilles

100+100g de sucre

60g de fécule de pomme de terre

Les jaunes de 6 œufs moyens

Les blancs de 6 œufs moyens



5g de cannelle

50 g d'aiguillettes d'écorces d'orange confite

Pour la décoration : 20 g de sucre glace

Préparation

- Prélever un couvercle sur la première citrouille, ôter les graines et les filaments et réserver. Couper la seconde citrouille en quartiers, retirer la peau, les graines et les filaments, puis râper finement la chair et réserver.
- Dans un bol, mélanger 100g de sucre, la féculé et la cannelle. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur jaune pâle. Ajouter la citrouille râpée et les dés d'orange confite et mélanger délicatement le tout à l'aide d'une cuillère en bois.

- Préchauffer le four à 200°C
- Mettre les blancs d'œufs dans le bol d'un robot ménager et à l'aide d'un fouet, monter-les en neige en versant en pluie le sucre restant : les blancs doivent avoir une consistance ferme. Ajouter les blancs en neige au mélange précédent en tournant délicatement à l'aide d'une cuillère en bois et en veillant à ne pas faire retomber les blancs.
- Verser la préparation dans la citrouille évidée. Au moment d'enfourner, baisser la température du four à 180°C et mettre à cuire environ 40 minutes. Le soufflé va gonfler et joliment dorer. Lorsqu'il est prêt, poudrer-le de sucre glace et server-le dans l'instant.