

## Soufflé à la vanille



La vanille naturelle dégage toute la délicatesse de son arôme dans un dessert somme toute très classique... Une recette à préparer lors d'une soirée entre amis dans le nouvel esprit culinaire : tout le monde met la main à la pâte !

### Ingrédients pour 6 personnes

25 cl de lait  
2 gousses de vanille  
80 grammes de sucre en poudre  
3 œufs entiers  
1 cuiller à soupe de rhum ambré  
50 grammes de beurre doux  
15 grammes de maïzena  
40 grammes de farine

### Préparation

1. Porter à ébullition dans une casserole le lait avec la moitié du sucre et les deux gousses de vanille fendues dans la longueur (on aura préalablement prélevé les graines pour les incorporer dans le lait). Eteindre le feu, retirer les gousses de vanille et réserver.
2. Faire fondre le beurre dans une autre casserole à feu doux, et lorsqu'il mousse, rajouter d'un coup la farine et la maïzena. Mélanger continuellement.
3. Verser le lait bouillant dans le mélange beurre-farine en remuant bien. Laisser bouillir pendant 2 minutes, retirer du feu, puis laisser refroidir.
4. Incorporer les jaunes d'œufs et le rhum à la préparation tiédie et bien mélanger.
5. Monter les blancs d'œufs en neige très ferme, puis les incorporer à la préparation précédente.
6. Beurrer généreusement un moule à soufflé (à bords hauts), y verser la pâte et faire cuire pendant 30 minutes à four préchauffé à 200°C. Ne surtout pas ouvrir la porte du four afin que le soufflé ne tombe pas.
7. Servir le soufflé à la sortie du four.

**Bon appétit!**