**Soufflés au Grand Marnier**



Crédits : Marielle-Gault/ Prismapix

* Type de plat : Dessert
* Note de la recette :
* Difficulté : Facile
* Coût de la recette : Bon marché
* Temps de préparation : 10 min
* Temps de cuisson : 15 min
* Calories : Moyen
* Pays : France
* Recette de : Thalie Bardinet/PRISMAPIX

[Ajouter un commentaire](http://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine/recettes-thematiques/recette-traditionnelle/souffles-au-grand-marnier#bloc_show_comments)

[Ajouter à mes recettes](javascript:void(0))

[Noter la recette](javascript:void(0))

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 5 œufs + 1 blanc   
• 40 cl de lait   
• 120 g de sucre en poudre + 2 cuil. à soupe pour les moules  
• 30 g de Maïzena  
• 10 cl de Grand Marnier  
• 20 g de beurre   
• sucre glace

**Etapes de préparation**

1 Portez le lait à ébullition. Fouettez les jaunes d'œufs avec 90 g de sucre dans un saladier. Ajoutez la Maïzena. Délayez avec le lait chaud, puis reversez dans la casserole et faites bouillir 2 min, toujours en fouettant. Hors du feu, ajoutez le Grand Marnier.  
2 Montez les 6 blancs en neige en ajoutant 30 g de sucre à la fin. Incorporez-les à la crème tiédie.  
3 Versez dans 4 grands ramequins beurrés et sucrés. Enfournez 12 min th. 6 (180 °C). Sortez du four, saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt.