**Soufflés au citron**



* **Temps de préparation :** 15 mn
* **Temps de cuisson :** 20 mn
* **Budget :**Bon marché
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Soufflés au citron**

* 1 yaourt,
* 1 citron jaune,
* 4 oeufs,
* 5 cuillères à soupe de sucre glace,
* 1 cuillère à soupe de farine,
* 1 noix de beurre pour les ramequins.

**Préparation pour Soufflés au citron**

Préchauffez votre four à 180° C (thermostat 6).

Lavez le citron, râpez le zeste puis pressez-le. Dans un saladier, mélangez le yaourt à la Grecque de Nestlé, la farine, le jus et le zeste de citron et les jaunes d'oeufs.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez le sucre à la fin puis ajoutez délicatement au mélange.

Remplissez aux 2/3 vos ramequins préalablement beurrés et sucrés.

Faites-les cuire 15 à 20 minutes et servez immédiatement.