



#### Ingédients pour 4 personnes :

##### Crème pâtissière

½ l de lait entier  
1.5 gousse de vanille  
100 g de jaunes d'œufs  
75 g de sucre vanillé  
35 g de poudre à crème

##### Dressage et finition

8 biscuits à la cuillère  
20 cl de crème anglaise  
Beurre selon votre goût  
Sucre en poudre  
Sirop à la vanille selon  
votre goût

##### Soufflé

200 g de blancs d'œufs  
250 g de sucre cuit à  
121°C

#### Préparation

##### Crème pâtissière

- Chauffer le lait et les gousses de vanille grattées.
- Filmer et infuser 20 min.
- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
- Ajouter la poudre à crème.
- Réaliser une pâtissière.

##### Soufflé

- Chauffer et lisser la crème pâtissière.
- Monter les blancs d'œufs.
- Serrer au sucre.

#### Dressage et finition

- Chemiser les moules avec le beurre pommade et le sucre.
- Imbiber les biscuits cuillère d'un peu de sirop à la vanille.
- Verser à 30% l'appareil à soufflé dans chaque moule, ajouter les biscuits imbibés puis remplir en totalité les moules.
- Lisser à la spatule et bien nettoyer les bords.
- Cuire 8 min. à 200°C.