

Le Muscat de Beaumes de Venise est un bonbon !  
Mentholé, doré, ce Vin doux naturel reste friand avec l'Agrume. L'écorce de Citron  
de Pays le grandit. Et le Laurier aussi !  
L'accord est aérien

## Petit soufflé Citron au Laurier



**Pour 4 personnes :**

- 10cl Lait
- 10gr Beurre
- 30gr Sucre
- 1 CS Farine
- 2 jaunes d'Oeuf
- 3 blancs d'œuf
- 1 Citron de Pays
- 1 CC Laurier poudre

1 - Faire fondre le Beurre dans une casserole avec le Lait et le Sucre. Ajouter la Farine dans la préparation tiède et fouetter énergiquement au-dessus du feu jusqu'à épaississement. Arrêter la cuisson et ajouter alors les 2 jaunes d'Oeuf et le zeste du Citron râpé. Fouetter et lorsque l'appareil sera homogène, débarrasser dans un récipient. Protéger d'un papier film et laisser tempérer.

2 - Beurrer les moules individuels et tapisser de sucre.

3 - Au dernier moment, monter les blancs en neige et incorporer l'appareil à température ambiante. Mouler l'appareil dans les moules chemisés en laissant une marge d'un demi centimètre au-dessous du niveau du moule.

4 - Enfourner à 165°C pendant environ 12 ou 13 minutes.

PERRIN Muscat de Beaumes de Venise se boit très frais, presque frappé. Le mettre au frigo la veille et ne le sortir qu'au dernier moment, pour le servir.