

## SOUFFLAGES AUX AMANDES

### Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de sucre semoule
- 120g d'amandes effilées
- 1 jus de citron
- 600g de sucre glace
- 6 blancs d'œufs

### Préparation :

- Faire fondre à feu doux le sucre semoule dans un poêle.
- Verser les amandes sur le sucre fondu, augmenter le feu.
- Mélanger et répartir le caramel sur les amandes, les faire caraméliser et griller.
- Verser les amandes caramélisées chaudes sur une planche. Séparer les blocs.
- Assembler les blancs d'œufs, le sucre glace et le jus de citron.
- Monter les blancs en neige ferme au bain-marie.
- Intégrer les amandes caramélisées aux blancs.
- Répartir en petits tas le mélange sur une plaque de cuisson.

### Cuisson :

- A feu doux, cuire les soufflages jusqu'à ce qu'ils soient secs, tout en restant blancs.
- Faire sécher à l'air, pour qu'ils ne ramollissent pas.