

Soufflé au chocolat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



12 minutes



Facile

INGREDIENTS

225 gr de chocolat à 70%

270 gr de blanc d'œuf

100+15 gr de sucre

75+15 gr de beurre

4 jaunes d'œufs

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins

1 batteur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre et le laisser fondre en mélangeant de temps en temps hors du bain-marie.
- 2- Monter les blancs en neige en les serrant avec le sucre.
- 3- Incorporer les jaunes aux blancs. Mélanger et incorporer le mélange au chocolat délicatement.
- 4- Beurrer et sucrer les ramequins. Les mettre 5 min au frais.
- 5- Verser le mélange dans les ramequins jusqu'au $\frac{3}{4}$.
- 6- Cuire au four à 200° environ 12 min suivant la taille des ramequins.

CONSEILS ET ASTUCES

Le cœur du soufflé doit rester crémeux.

Alice Délice

