



Desserts

Soufflé au chocolat

Pour 6 personnes.

Ingrédients

- 1 décilitre de lait
- 175 grammes de sucre
- 2 cuillères à café de maïzena
- 1 cuillère à café de extrait de vanille
- 15 grammes de chocolat fondant (en copeaux)
- 3 cuillères à soupe de beurre (doux)
- 10 blancs d'œufs
- 1 cuillère à café de levure en poudre

Méthode de préparation

Beurrez les ramequins et saupoudrez l'intérieur de sucre. Retournez-les ensuite de façon à enlever l'excédent de sucre. Incorporez 60 g de sucre, la maïzena et l'extrait de vanille au lait. Faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre avec le chocolat. Incorporez ensuite progressivement le lait. Gardez le mélange au chaud sur feu doux.

Montez les blancs d'œufs en neige avec la levure chimique, jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajoutez 6 cuillères à soupe de sucre et continuez à battre jusqu'à obtenir une neige ferme. Incorporez délicatement les œufs à la préparation à base de chocolat. Répartissez le mélange dans les ramequins et faites cuire pendant 12 minutes au four préchauffé à 205 °C.

Conseil: Préparez éventuellement un coulis de 40 g de sucre, 1 dl de crème et 2 cuillères à soupe de Bailey's, et nappez-en les petits soufflés.

