



Soufflé au chocolat

Ingredients

150g de lait
2 jaunes d'oeuf
3 blancs d'oeufs
10g de maïzena
120g de chocolat noir
25g de sucre

Étape de la recette

- Pour 3 personnes -

Préchauffer le four à 180°C

Beurrer les ramequins, puis les saupoudrer de sucre dans tout le ramequin et enlever l'excédent

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Faire chauffer le lait

Mélanger ensemble les jaunes d'oeuf et la maïzena

Verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu ajouter le chocolat fondu et mélanger

Monter les blancs en neige, sur la fin ajouter le sucre

Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les blancs montés à la préparation au chocolat

Verser dans les ramequins presque jusqu'aux bords

Enfourner pendant 12 minutes