

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 -

Prchauffer le four 180C

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

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Faire chuaffer le lait

Mlanger ensemble les jaunes d'oeuf et la mazena

Verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la prparation paissise

Hors du feu ajouter le chocolat fondu et mlanger

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

Incorporer dlicatement l'aide d'une maryse les blancs monts la prparation au chocolat

Verser dans les ramequins presque jusqu'aux bords

Enfourner pendant 12 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr