

Soufflé au chocolat

Pour 1 personne

Préparation 30 minutes | Cuisson 20 minutes

2 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs
210 g de chocolat noir
20 cl de lait
160 g de sucre semoule
10 g de fécule de maïs
80 g de beurre

—

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Beurrer le moule une première fois avec la moitié du beurre pommade. Placer au frais. Le beurrer une seconde fois. Le chemiser avec 60 g de sucre. Puis réserver.

Dans une casserole, faire bouillir le lait. Placer le chocolat au bain-marie.

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs avec la fécule de maïs, ajouter le lait chaud, puis remettre le tout à bouillir. Ajouter le chocolat fondu et lisser ce mélange au mixeur.

Monter les blancs d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à obtenir un bec d'oiseau. Ajouter une partie des blancs, mélanger délicatement, puis ajouter le reste.

Garnir le moule avec cette préparation jusqu'à 1 cm du bord. Enfourner pendant 10 minutes. Servir aussitôt.

