Soufflé au chocolat

04.10.2011 21:43 par Jan Boesch

Ingrédients pour 8 personnes :

250 gr. de chocolat noir amer

4 jaunes d'oeuf
6 blancs d'oeuf

50 gr. de sucre
crème à fouetter

Placer une casserole remplie à moitié d'eau sur le feu.
Battre les blancs d'oeufs au fouet électrique ou à la main. Veillez à ce qu'ils ne soient pas trop battus.

Dans un bol métallique au bain Marie, mélanger les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre et un peu d'eau tempérée. Batttre au fouet sur le bain Marie jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et consistant.

Faire fondre la totalité du chocolat dans le bain Marie. Sa consistance doit être bien fluide.

Mélanger le chocolat fondu avec la crème obtenue et y ajouter délicatement les blancs d'oeuf. Mélanger soigneusement.

Préparer un moule à soufflé en l'enduisant de beurre. Fixer le sucre restant sur le beurre du moule.

Verser le mélange dans le moule et placer le tout pendant 25 minutes dans le four préchauffé à 200 °C.
Le soufflé doit garder une consistance intérieure humide et mole.

Laisser refroidir le soufflé pendant quelques minutes, battre de la crème et l'ajouter à côté du soufflé dans les assiettes.