**Soufflé au chocolat**

**Temps de préparation :** 15 mn

**Temps de cuisson :** 35 mn

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Soufflé au chocolat**

* 150 g de chocolat ;
* 7 œufs ;
* 80 g de sucre ;
* 2 cuillères à soupe de lait ;
* 20 g de beurre ;
* 2 cuillères à soupe de sucre glace ;
* sel.

**Préparation pour Soufflé au chocolat**

Préchauffez le four th. 7 (210°). Beurrez un moule à soufflé.
Faites fondre le chocolat à feu très doux ou au four à micro-ondes. Ajoutez le sucre et le lait en mélangeant bien.
Cassez les œufs ; gardez 3 jaunes et les 5 blancs. Vous utiliserez les 2 jaunes restants pour une autre préparation. Ajoutez les 3 jaunes au chocolat fondu.
Battez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les avec précaution à la préparation.
Versez dans le moule à soufflé et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes sans ouvrir la porte du four. Saupoudrez de sucre glace et servez immédiatement.

**Nos suggestions pour Soufflé au chocolat**

Mettez le soufflé à cuire au moment de débarrasser les assiettes du plat principal, et soyez patients car le soufflé n'attend pas, c'est vous qui devez l'attendre !