**Petit soufflé au chocolat**



* 20 min de préparation
* 10 min de cuisson

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 200 g de chocolat noir spécial pâtisserie
• 80 g de sucre + 2 cuil. pour les moules
• 20 g de beurre
• 10 cl de crème liquide
• 4 œufs
• 1 cuil. à soupe de sucre glace
• 1 pincée de sel

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C). Portez la crème à ébullition avec 50 g de sucre. Hors du feu, faites fondre le chocolat cassé en morceaux. Mélangez bien. Incorporez les jaunes d’œufs en fouettant vivement.
2 Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel puis ajoutez le sucre restant en continuant à battre. Incorporez délicatement 1/3 des blancs à la préparation au chocolat puis ajoutez le reste.
3 Beurrez et saupoudrez de sucre 5 moules à soufflé individuels. Versez la préparation aux trois quarts et enfournez 15 min. saupoudrez de sucre glace et servez sans attendre.