

## Soufflé au chocolat de Yannick Delpech - Masterchef du 6 août 2015

---



---

Préparation : 15 min - Cuisson : 9 minutes - Pour 6 personnes

---

**200 g de chocolat noir - 20 cl de lait entier - 10 g de fécule de pomme de terre - 2 jaunes d'œufs - 4 blancs d'œuf - 55 g de sucre semoule - Beurre pour les moules**

---

**Mettre** le chocolat à fondre (au bain-marie ou au micro-ondes).

**La base du soufflé est une crème pâtissière.**

**Porter** le lait à ébullition.

**Mettre** dans un saladier les jaunes d'œufs et la fécule. On obtiendra une crème pâtissière assez élastique.

**Beurrer** les moules avec du beurre en allant de bas en haut. Cela permettra au soufflé de monter. Saupoudrez ensuite l'intérieur du moule pour donner un côté caramélisé au soufflé.

**Monter** les blancs en neige avec le sucre.

**Verser** les  $\frac{3}{4}$  du lait dans le saladier avec préparation. Laisser le reste sur le feu.

**Mélanger** avec un fouet rapidement pour ne pas cuire les jaunes d'œufs. Verser le tout dans la casserole et porter à ébullition en remuant avec le fouet. Lorsque la crème a épaissi, ajouter le chocolat fondu dans la casserole.

**Verser** la crème pâtissière au chocolat dans un saladier. Ajouter la meringue (blancs d'œuf battus). Tourner la préparation avec une cuillère en la soulevant à la fois afin de ne pas écraser les blancs d'œuf, le mélange doit rester mousseux.

**Remplir** les moules jusqu'à 1 cm du bord.

**Enfourner** à 190 degrés pendant 9 minutes.

**Déguster** de suite, car autrement le soufflé retombe dans les minutes qui suivent !

---

**Astuce donnée par une fidèle lectrice de mon blog :** Si vous n'avez pas de moules individuels à soufflé, mettre à l'intérieur de vos ramequins un papier sulfurisé du double de la hauteur du ramequin. Le soufflé sera ainsi guidé le long de celui-ci.