



Email : aiguemarine@aiguemarine.fr

Site : www.aiguemarine.fr

☎ 02 96 92 97 00

☎ 02 96 92 44 48

SOUFFLE AU CHOCOLAT NOIR sauce ivoire

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

Chocolat noir : 250 g
Beurre : 150 g
Œufs : 5
Sucre : 125 g
Farine : 75 g
Crème : 0.25 l
Chocolat blanc : 150 g

Recette :

Mettre les œufs et le sucre à monter au batteur ou montez les au fouet sur le feu. attendre une consistance épaisse au ruban.

Ajouter la farine au mélange, œuf, sucre, mélanger délicatement et finir avec le chocolat fondu.

Mouler et cuire à 160 °(thermostat 5-6) pendant 7 mn.

Réalisation de la sauce ivoire : faire bouillir la crème et ajouter le chocolat blanc, mélanger.

Démouler le soufflé et servir avec la sauce ivoire.