

Souffle au Chocolat

300g lait + pointe de vanille

4 jaunes d'oeufs

80 g sucre

20 g farine + 20 g maizana tamisee ensemble

100 g chocolat a croquer

5 blancs d'oeufs

1. Pre-chauffer le four a 180 C. Degrees.
2. Beurrer un moule a souffle, puis refaire et sucrez juste avant de remplir avec le souffle.
3. Preparer la creme patissiere – chauffez doucement le lait avec la vanille et le chocolat pour faire fondre.
4. Dans un bol cremez les jaunes avec le sucre, farine et maizana pour ils soient lisse. Versez le lait chaud progressivement sur les jaunes, bien remouyez, puis remettez tous dans le sautoir et fait cuire en remuant avec une cuiliere en bois jusqu'a ce elle s'epaisse. Retirez du feu et laissez refroidir, tampez avec un peu de beurre pour eviter une croute.
5. Une fois froide, bien fouettez la creme patissiere dans un bol assez grand.
6. Montez les blancs en neige avec un peu du sucre pour les stabiliser.
7. Melanger bien un peu des blancs dans la creme, puis incorporez le reste en coupent avec une spatule.
8. Remplir le moule et mettez au four a 180 pendant 25 minutes.
9. Sortir, saupoudrez avec sucre glace et servez toute suite.