

Soufflés au Chocolat

(sans gluten)

Pour 25 bouchées

Préparation : 15 minutes – Cuisson : 12 minutes

Ingrédients :

- 5 œufs*
- 90g de maïzena*
- 125g de sucre*
- 130 g de chocolat noir*
- 150g de beurre*
- 25 carrés de chocolat blanc ou des petits œufs au chocolat par exemple*

Variante :

- 50g de maïzena*
- 40g de poudre d'amandes*
- les reste des ingrédients à l'identique*

Ustensile spécifique utilisé : des moules à mini-muffins



Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.*
- Mettre les petits œufs (sans leur emballage) ou les carrés de chocolat au congélateur le temps de la préparation.*
- Dans le cul de poule, mélanger au fouet les œufs, la maïzena (et la poudre d'amandes si variante) et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.*
- Mettre la préparation au frais.*
- Faire fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie.*
- Incorporer au mélange précédent.*
- Verser la préparation dans les empreintes à mi-hauteur.*
- Enfoncer 1 œuf ou 1 carré par empreinte.*
- Recouvrir du reste de la préparation.*
- Cuire 12 minutes environ.*
- Démouler et laisser refroidir.*

Bon appétit !