

Soufflé au chocolat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

80 grammes de beurre (non salé + 20 g pour beurrer les raviers)
165 grammes de chocolat noir (en morceaux)
4 œufs (séparés)
1 1⁄2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
1⁄4 cuillerée à thé bicarbonate
55 grammes de sucre cristallisé (1 cuillère à soupe)
1 cuillère à soupe de cacao en poudre (+ un peu)

Méthode de préparation

1. **Beurrez 4 raviers de cuisson et saupoudrez-les de sucre cristallisé. Réservez-les au réfrigérateur.**
2. **Préchauffez le four à 200 °C.**
3. **Mettez le beurre et le chocolat dans un poêlon et laissez chauffer à feu doux. Remuez jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient fondus. Retirez du feu et laissez refroidir pendant 5 minutes.**
4. **Ajoutez les jaunes d'œufs et la vanille et mélangez bien.**
5. **Dans un grand récipient, fouettez les blancs d'œufs et le bicarbonate jusqu'à l'obtention de pics fermes. Ajoutez le sucre peu à peu, sans cesser de fouetter. Une fois tout le sucre incorporé, continuez à fouetter pendant 2 minutes jusqu'à ce que le mélange forme des pics luisants et fermes.**
6. **Versez 1/3 des blancs d'œufs dans le chocolat et mélangez délicatement. Saupoudrez de cacao en poudre tamisé et ajoutez le reste des blancs d'œufs. Mélangez délicatement.**
7. **Versez le mélange dans les raviers. Réservez-les au réfrigérateur pendant 10 minutes.**
8. **Préchauffez le four à 190 °C.**

9. **Disposez les raviers sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que la pâte dépasse le bord des raviers de 2 à 3 cm. Saupoudrez-les d'un peu de cacao en poudre et servez-les immédiatement.**