



Soufflé au chocolat

220	g	Eau
110	g	Sucre
20	g	Albuwhip
5	g	NaturEmul
270	g	Chocolat de couverture GUANAJA 70%
300	g	Lait
25	g	Amidon de maïs
2	g	Gomme xanthane

Mélanger l'eau avec l'Albuwhip, la gomme xanthane et le Natur Emul, monter.

Ajouter le sucre en deux ou trois fois.

A part mélanger le lait avec l'amidon et faire bouillir jusqu'à épaissir.

Ajouter le chocolat et mélanger bien.

Combiner les deux préparations et mélanger bien de façon délicate jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Réserver puis remplir les ramequins. Cuire à 160° 5 minutes