

SOUFFLE CHOCOLAT NOIR ET COGNAC

POUR 4 PERSONNES :

Ingrédients :

- 250 gr de lait
- 3 oeufs
- 70 gr de sucre
- 100 gr de chocolat noir
- 25 gr de Cognac
- 30 gr de farine

REALISER UNE CREME PATISSIERE :

- Séparer les jaunes des blancs
- Blanchir les jaunes avec le sucre puis y ajouter la farine
- Porter le lait à ébullition, le mélanger à l'appareil (mélange jaunes sucre farine) puis cuire à feu doux jusqu'à épaississement.

SOUFFLE :

- Incorporer à chaud la crème pâtissière au chocolat noir couverture, en pistole ou en petits morceaux, lisser avec le Cognac y incorporer les blancs montés en neige délicatement
- Mouler dans des ramequins graissés
- Cuire au four à 220° durant 5 mn puis à 180° durant 5 mn.

SERVIR AUSSITOT !

Conseil d'accompagnement : Crémant Rosé Brut de notre Voisin Domaine de Martinolles à St Hilaire

Notre Site : aubergedepommayrac.com

Tél : 04.68.69.41.66

En espérant que ceci vous convienne, je reste à votre disposition pour toute question

Cordialement,
Rachel & Cédric