

Soufflé au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes :

- 100g de farine
- 100g de beurre
- ½ l de lait
- 5 œufs
- 125g de chocolat
- 100g de sucre

Mettre le chocolat à fondre dans le lait en remuant.

Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine ; faire cuire le mélange quelques minutes puis ajouter le chocolat petit à petit.

Mettre le sucre et laisser refroidir légèrement.

Mélanger les jaunes un à un à la préparation puis y incorporer délicatement les blancs bien fermes.

Faire cuire au four 45 mn.

Accord met et vin :

Un Banyuls ou un Pineau des Charentes rosé.