

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT **(Recette de Jean-Paul HÉVIN)**

Ingrédients pour 4 personnes :

160 g de chocolat amer à 70%
35 g de cacao en poudre
Quelques copeaux de chocolat
4 œufs
15 g de beurre
100 g de sucre semoule
30 g de sucre glace
5 cl de lait

Beurrer à l'aide d'un pinceau l'intérieur de 4 barquettes en aluminium ou ramequins. Puis les chemiser de sucre semoule.

Couper 160 g de chocolat amer à 70% à l'aide d'un couteau. Mettre les morceaux de chocolat dans un saladier, placé ce dernier dans un large poêlon contenant de l'eau à peine frémissante.

Une astuce : disposer un papier sulfurisé avec quelques encoches au fond du poêlon pour éviter les éclaboussures.

Laisser fondre le chocolat tout en mélangeant à l'aide d'une spatule. Le chocolat doit être à 45-50°. Porter 5 cl de lait à ébullition dans une casserole. A la première ébullition, retirer la casserole de la plaque de cuisson.

Une astuce : Avant de verser le lait dans la casserole, passer cette dernière sous l'eau froide, la retourner et ne pas l'essuyer. L'astuce d'humecter la casserole évite au lait de coller aux parois et au fond.

Incorporer ensuite successivement 30 g de sucre semoule au chocolat fondu chaud tout en mélangeant à l'aide d'une spatule, le lait bien chaud et 4 jaunes d'œuf. Fouetter délicatement 4 blancs d'œuf dans un saladier. Lorsqu'ils sont mi-montés, y incorporer petit à petit 30 g de sucre semoule. Ces blancs doivent être bien lisses. Préchauffer le four à 210°.

Incorporer, à l'aide d'une spatule, successivement à la préparation chocolatée 35 g de cacao en poudre, 1/3 des blancs, mélanger délicatement, détendre l'appareil, puis incorporer le reste des blancs.

Garnir les barquettes beurrées et sucrées de cet appareil à soufflé. Puis les glisser dans le four ramené à 200° et compter 15 minutes de cuisson; il est déconseillé d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

Saupoudrer 4 assiettes individuelles de service de sucre glace et répartir dessus quelques copeaux de chocolat.

Après 15 minutes de cuisson, sortir les soufflés du four, les laisser tiédir quelques minutes, puis les démouler, les dresser sur chaque assiette ... et les déguster sans attendre.