

# AU CHOCOLAT DE SOUFFLÉ

*Ce soufflé de featherweight ne contient aucune farine, ainsi il est plus de chocolatey et de plus sensible que la plupart des autres et devraient être servis immédiatement. Cuisinier il dans un grand plat de soufflé ou individu ceux; juste soin de prise pour ne pas remplir plats plus de deux tiers complètement et ajustent le temps de cuisson selon les besoins.*

- 1/8 tasse (1 beurre non salé d'oz/30 g), fondu
- 2 cuillers à soupe plus la tasse de 1/2 (g) sucre 4 onces / 120 granulé
- 3 onces (g) le chocolat 90 non sucré, finement coupé ou chunked
- 3 jaunes d'oeuf 5 blancs d'oeufs
- Regarder (facultatif) du sucre des confiseurs { glaçage } meilleur avec du sucre!
- Préchauffez un four à 375°F (190°C). Balayez sur du le beurre fondu le bas et des côtés pouces d'un plat 7 1/2 de soufflé (19 centimètres) de diamètre et 4 pouces (10 centimètres) profondément.
- Placez de soufflé plat préparé dans un réfrigérateur pendant environ 2 minutes, puis arrosez de le bas et côtés avec les 2 cuillers à soupe de sucre granulé, enduisant également.
- Placez le chocolat dans la casserole supérieure d'une double chaudière ou dans une cuvette sûre de four au-dessus (ne touchant pas) de l'eau simmering à peine dans une casserole. Remuez-juste jusqu'à ce que le chocolat fond, et puis enlevez-le de la chaleur. Ajoutez 1/4 tasse (2 oz/60 g) du sucre granulé restant, remuent pour combiner, puis battent dans les jaunes d'oeuf. Retirez de la chaleur et laissez frais.
- Placez les blancs d'oeufs dans une cuvette propre et, en utilisant un mélangeur électrique réglé sur la grande vitesse moyenne, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment les crêtes raides mais moites. Versez la 1/4 tasse restante (/ 60 g) le sucre 2 onces granulé dans les blancs d'oeufs et continuent à battre jusqu'à ce que les crêtes soient raides et glacées.
- L'utilisation d'une spatule en caoutchouc et travailler dans plusieurs lots plient soigneusement les blancs d'oeufs dans le chocolat fondu jusqu'à ce que strie ne reste pas. Pas au-dessus du mélange. Versez le mélange dans le plat préparé de soufflé.

Faites cuire jusqu'à ce que le dessus ait monté et ferme au contact, 20-25 minutes au four. Tamisez le sucre des confiseurs légèrement au-dessus du dessus, si désiré, puis servez immédiatement. *Services 4-6*

Note: Cette recette fonctionne extrêmement bien le niveau de la mer en utilisant une double chaudière de cuivre à avec une insertion de porcelaine, et un plat de traitement au four de cocotte en terre de porcelaine de 2 quarts. D'autres matériel et altitudes peuvent avoir besoin de réglage. Cependant, votre première tentative devrait suivre la recette avec le matériel qui est dans votre cuisine. Si vous suivez la recette soigneusement, vous et vos amis apprécierez le meilleur, authentique soufflé de chocolat dont je sais.

*Modified by Bill MURPHY from BISTRO: THE BEST OF CASUAL FRENCH COOKING  
REVENEZ AU STUDIO*