

PETITS SOUFFLÉS AU CAPUCCINO

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- CREME FRAICHE	6 c à soupe
- CAFÉ	2 c à café (café soluble)
- LIQUEUR DE CAFÉ (KAHLUA)	2 c à soupe
- OEUF(S)	3 (blancs et jaunes séparés)
- CHOCOLAT FONDANT	150g fondu
- CACAO AMER EN POUDRE	garniture
- BEURRE DE CUISSON	pour les moules



Recette:

- Beurrez 6 ramequins. Saupoudrez de sucre semoule.
- Dans une casserole, faites chauffer doucement la crème fraîche. Ajoutez le café soluble en remuant pour bien le dissoudre. Incorporez ensuite le Kahlua. Répartissez cette préparation dans les 6 ramequins.
- Montez les blancs en neige bien ferme (avec une pincée de sel).
- Préchauffez le four à 190°C.
- Dans une jarre, mélangez le chocolat fondu avec les jaunes d'œufs. Incorporez doucement les blancs en neige avec une cuillère.
- Répartissez finalement cette préparation dans les ramequins.
- Baissez le four à 175°C. Enfournes pendant 15 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez les soufflés de cacao en poudre et servez immédiatement.

Variante:

Vous pouvez également accompagner ce soufflé d'une boule de glace vanille.

Remarque:

Faire cuire minute pour servir chaud et bien gonflé !!