

Soufflé Glacé Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Repos : 1 nuit

Ingrédients:

Appareil à bombe :

- SUCRE SEMOULE	170 g
- EAU	200 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5

- CREME FRAICHE	320 g
- CACAO AMER EN POUDRE	65 g
- SUCRE IMPALPABLE	

Meringue italienne :

- BLANC(S) D'OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	170 g
- EAU	60 g

Recette:

- Confectionnez l'appareil à bombe en chauffant l'eau avec le sucre jusqu'à dissolution complète. Versez ce mélange bouillant sur les jaunes d'œufs et battez au fouet jusqu'à complet refroidissement.
- Montez la crème fraîche en chantilly.
- Réalisez la meringue italienne en battant les blancs en neige ferme. Chauffez le mélange eau sucre et amenez-le jusqu'au « petit boulé ». Versez ce mélange petit à petit dans les blancs en neige et continuez à battre jusqu'à complet refroidissement.
- Incorporez le cacao dans l'appareil à bombe puis la meringue et enfin la crème chantilly.
- Chemisez les moules avec une bandelette de papier sulfurisé.
- Versez-y le mélange chocolaté.
- Réservez au congélateur 1 nuit.
- Saupoudrez d'un peu de sucre impalpable au moment de servir.



Remarque:

Sortez le soufflé glacé 10 minutes avant la dégustation.