

Soufflé au Café

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------|-----------------------|
| - OEUF(S) | 3 |
| - BEURRE | 40g |
| - LAIT | 25 cl |
| - SUCRE SEMOULE | 80g |
| - FARINE | 40g |
| - FECULE DE MAIS | 15g (ou maïzéna) |
| - CAPPUCCINO | 2 c à soupe (soluble) |
| - ESSENCE DE CAFÉ | 1/2 c à café |
| - SEL | |

Recette:

- Portez le lait à ébullition dans une casserole avec 60g de sucre.
- Hors du feu, ajoutez le cappuccino et l'essence de café. Mélangez.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et la fécule.
- Fouettez continuellement et ajoutez petit à petit le lait aromatisé. Portez à ébullition puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Incorporez les jaunes à la préparation refroidie.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Incorporez-les délicatement dans la pâte.
- Beurrez et sucrez (avec le sucre restant), 4 ramequins à bord haut. Répartissez la pâte dans ceux-ci.
- Enfournez 20 minutes.
- Servez immédiatement à la sortie du four ... avant que le soufflé ne retombe !!

