

## Recette de l'Ecole du Grand Chocolat

## SOUFFLÉ AU P125

60 g de jaunes d'œufs  
300 g de lait entier  
20 g de maïzena  
200 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre semoule\*  
220 g de P125 CŒUR DE GUANAJA  
Crème de tartre, autant que nécessaire

\*Si vous trouvez le chocolat trop fort, utilisez 120 g de sucre semoule.

Faire fondre le chocolat P125 CŒUR DE GUANAJA.  
Incorporer un peu de lait froid à la maïzena et verser ce mélange dans le reste du lait.  
Porter le mélange à ébullition.  
Conseil : avant de porter le mélange à ébullition, verser un peu de sucre dans la casserole pour que le lait ne brûle pas.

Verser le mélange sur le P125 CŒUR DE GUANAJA en deux à trois fois et incorporer au fouet de manière à obtenir une émulsion homogène.  
Pour parfaire l'émulsion, la porter à une température de 50 °C, puis ajouter les jaunes d'œufs.  
Conseil : les jaunes d'œufs sont ajoutés crus pour obtenir un soufflé plus stable. Une fois les jaunes incorporés, l'émulsion présente une texture très belle.

Ajouter un peu de crème de tartre au sucre semoule.  
Conseil : la crème de tartre est un produit très intéressant qui réagit au contact des blancs d'œufs, ce qui permet d'obtenir un mélange très lisse.

Battre les blancs d'œufs et le sucre semoule en neige molle.  
Conseil : bien fouetter les blancs lentement de manière à obtenir des bulles compactes, afin que les soufflés gonflent uniformément.  
Il est également important d'ajouter le sucre semoule lentement, de préférence en deux à trois fois, pour que les blancs soient correctement battus.

À l'aide d'une maryse, incorporer 1/4 des blancs dans le mélange au chocolat, en veillant à ce que ce dernier soit à la bonne température : 40 °C.  
Conseil : à ce stade de la recette, si vous travaillez un peu trop le premier quart de la meringue, ce n'est pas grave.

Incorporer le reste de la meringue à l'aide d'une maryse.  
Conseil : mélanger du centre vers l'extérieur. Ainsi, vous obtiendrez des bulles très petites, signe que les blancs ont été battus correctement.

Garnir, jusqu'au bord, des moules à soufflés beurrés et enduits de sucre, et racler le dessus.  
Conseil : pour les finitions, à l'aide d'une spatule en métal, racler le dessus du soufflé, du centre vers l'extérieur. Répéter cette opération deux fois, jusqu'à ce que le sommet du soufflé soit bien plat. Avec le pouce, nettoyer le bord du moule.  
Ainsi, le soufflé ne collera pas à l'intérieur du moule et gonflera uniformément.

Cuire dans un four à convection à 190 °C pendant 6 à 7 minutes, selon la taille des moules. Le cœur des soufflés doit rester souple et mou. Avant cuisson, les soufflés se conservent quelques heures au frais ou deux jours au congélateur.

## IDÉES DE PRÉSENTATION

Sur une assiette, placer des petits dés de framboises et de raisin, des émiettes de chocolat noir et de fins copeaux de confit de citron vert.  
Orner le soufflé d'une boule de glace à la vanille.