



*Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

## ***SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET LIQUEUR DE COCO***

### **INGREDIENTS:**

100 g de chocolat noir  
40 g de farine  
25 cl de lait  
3 œufs + 2 blancs  
15 g de cacao poudre  
50 g de beurre  
50 g de cassonade  
50 g de sucre semoule  
3 cl de Malibu

### **METHODE :**

Une saveur intense de chocolat agrémentée d'une liqueur de coco, et c'est tout un poème qui s'offre à vous à la sortie du four. Alors il ne vous reste plus qu'à faire danser la gourmandise auprès de vos convives !

Commencez par beurrer 6 moules à soufflé et à les mettre au réfrigérateur.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, voir « Conseils et astuces ».

Versez le lait dans une casserole avec 50 g de cassonade, remuez et portez à ébullition sur un feu doux. Versez sur le chocolat fondu et mélangez à l'aide d'un fouet.

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine tamisée, mélangez et versez le lait chocolaté dessus tout en remuant régulièrement. Transvasez le tout dans la casserole et portez doucement à ébullition en remuant à l'aide du fouet. Laissez refroidir. Préchauffez votre four à 210 °C (Th. 7).

Clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs. Fouettez les jaunes, ajoutez le Malibu, versez le lait et tous ses ingrédients, puis mélangez l'ensemble.

Montez tous les blancs en neige puis, lorsqu'ils sont fermes, ajoutez le sucre petit à petit afin de les meringuer. Incorporez délicatement le cacao aux blancs en neige puis mélangez-les délicatement à la préparation précédente.

Répartissez cette pâte à soufflé dans vos moules frais et faites cuire pendant 15 mn dans le four à 210 °C.

Servez immédiatement après la sortie du four.

C'est un soufflé de parfum cacao rehaussé d'un air des tropiques qui va se prolonger sur votre table ! Les gourmands d'ici ou d'ailleurs vont se bousculer pour connaître votre secret. Pas d'hésitation possible, le Chef c'est Vous et vos instants de gloire ne font que commencer !