

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT DE LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

Par le chef étoilé Alain Ducasse

Étape 1 : Appareil à soufflé chocolat

Ingrédients : 300 g de lait • 15 g de Maïzena® • 300 g de chocolat de couverture noir 75% du Chocolat Alain Ducasse • 60 g de jaunes d'œufs

Mélangez les jaunes et la Maïzena. Faites bouillir le lait puis versez-le sur le mélange jaunes/Maïzena. Remettez le tout à cuire comme une crème pâtissière en fouettant sans cesse. Incorporez le chocolat préalablement concassé.

Étape 2 : Montage des soufflés

Ingrédients : 600 g d'appareil à soufflé • 250 g de blancs d'œufs • 5 g de blanc d'œuf séché • 90 g de sucre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Montez les blancs d'œuf avec le sucre. Incorporez le mélange à la crème chocolat.

Beurrez les moules à soufflé avec du beurre pommade, en utilisant un pinceau et en procédant du bas vers le haut. Chemisez les moules avec du sucre semoule. Retirez le surplus de sucre puis mettez au froid.

Garnissez les moules de l'appareil à soufflé chocolat. Lissez le dessus des soufflés et laissez cuire 8 à 9 min à 180 °C.

Étape 3 : Finition

En fin de cuisson, posez un disque de chocolat sur le soufflé. Vous pouvez servir le soufflé accompagné d'une glace au chocolat de la Manufacture de glace Alain Ducasse.



Pour le dessert, c'est le chef étoilé Alain Ducasse qui nous régale d'un soufflé au chocolat à sa façon. De quoi patienter jusqu'en 2025, l'arrivée du chef à Clichy.

