

Mini soufflés au chocolat au lait et coeur de chocolat blanc



Pour 12 mini soufflés

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 3 oeufs
- 50 g de farine
- 75 g de sucre
- 80 g de chocolat (90 g)
- 95 g de beurre
- 12 carrés de chocolat blanc

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la farine tamisée, le sucre. Mettez au frais (j'ai passé cette étape et le temps de pause n'étant pas indiqué dans la recette, je vous conseille minimum 30 minutes).

Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre ou au micro-onde en plusieurs fois à faible puissance.

Incorporez au mélange précédent.

Versez la préparation dans les empreintes et enfoncez légèrement dans chaque portion un carré de chocolat blanc.

Faites cuire pendant 5 minutes, pour moi 10 minutes pour avoir un coeur bien fondu.

Laissez refroidir sur une grille.