

## Soufflés au chocolat blanc

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8 min

### Ingrédients :

#### **Pour 48 soufflés (empreintes mini four)**

- 4 oeufs
- 65 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de chocolat
- 125 g de beurre
- 24 carrés de chocolat blanc (coupés en 2)

### Préparation :

## Préparation de l'appareil

Préchauffez votre four à 180°C (th 6) puis placez vos empreintes Mini-four sur la plaque perforée. Dans une bassine inox, mélangez au fouet les oeufs, la farine et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réservez la préparation au frais.

## Garnissage des empreintes

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Incorporez-le au mélange précédent. Garnissez les empreintes de préparation puis enfoncez un carré de chocolat blanc au centre.

## Cuisson

Faites cuire 8 minutes environ à 180°C (th 6). Le chocolat doit rester fondant. Laissez refroidir à température ambiante avant de démouler.

**Suggestion du Chef :** Utilisez un chocolat blanc de bonne qualité sans arôme ajouté pour qu'il reste bien fondant à la cuisson.

On peut le faire aussi avec du chocolat caramel ou autre parfum, à la place du chocolat blanc.