



Soufflé au chocolat Sao Tomé : A tester pour les fêtes !

7 novembre 2021

Élaborée par le Chef du restaurant Substance, dans le XVIème arrondissement de Paris Matthias Marc, cette recette de Soufflé au chocolat Sao Tomé, fera la joie des amateurs de chocolat ! Un dessert que l'on aimera servir accompagné d'un vin doux, la cuvée « Patience » 2018 – AOP Condrieu – du Domaine Christophe Pichon. A consommer avec modération...

Soufflé au chocolat Sao Tomé

Pour 4 personnes

Préparation 35 min – Cuisson 15 min

Ingrédients

- 30 g de beurre
- 90 g de sucre semoule
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl de lait entier
- 150 g de chocolat noir 70% sao tomé
- 8 blancs d'œuf
- 10 g de fécule de pomme de terre
- 200 g de crème crue

Procédé

1. Beurrez quatre moules à soufflé deux fois, en les faisant prendre au froid (la seconde fois, ajoutez un peu de sucre)
2. Fouettez le sucre avec le jaune d'œuf jusqu'à ce que la préparation blanchisse
3. Faites bouillir le lait, puis versez-le sur la préparation aux œufs. Faites cuire le tout dans une casserole à feu doux jusqu'à la première ébullition, sans cesser de remuer. Réservez.
4. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez-le à la préparation aux œufs
5. Montez les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez progressivement la fécule de pomme de terre

6. Mélangez délicatement les blancs avec la préparation au chocolat tiède. Versez le tout dans les moules. Enfourez à 190°C/th. 6-7 pendant 8 min.
7. Servez avec une cuillerée de crème par personne.

Le bon accord : la cuvée Patience 2018 – AOP Condrieu

issue d'un cépage unique viognier, la Cuvée Patience a été soigneusement élaborée par le Domaine Pichon à Chavanay, qui propose des vins de grande qualité où se mêlent finesse et élégance... Ce vin doux à la robe jaune brillante nous offre une personnalité intense où l'on retrouve les arômes de fruits jaunes et fleurs blanches aux notes délicates de miel et amande. La bouche finissant sur les épices est ample et fraîche... Cette belle cuvée sans lourdeur se mariera idéalement avec cet excellent dessert au chocolat !

Prix de vente TTC départ cave : 32 € (37,5 cl)

Domaine Christophe Pichon : 36, le Grand Val, 42 410 Chavanay – 04 74 87 06 78
chrpichon@wanadoo.fr – www.domaine-pichon.fr

Ouvert toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé dimanche et jours fériés).

Texte : Aline ASIC PORTENEUVE