



SOUFFLÉS OVO



PRÉPARATION SOUFFLÉS OVO AU CŒUR COULANT

INGRÉDIENTS

200 g d'Ovomaltine Chocolat
Noir
120 g de beurre
4 œufs
100 g de sucre
2 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
80 g de farine

Pour la décoration

Sucre glace

Graisser 6 moules à soufflé (7-8 cm de Ø).

Préchauffer le four à 180°C (chaleur voûte et sole)
/ 160°C (chaleur tournante).

Hacher grossièrement l'Ovomaltine Chocolat Noir.

Faire fondre le beurre dans une casserole, puis retirer du feu.

Ajouter les copeaux de chocolat et faire fondre en remuant de temps en temps.

Dans un saladier, battre les œufs, le sucre et le sel au batteur électrique jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.

Ajouter le beurre et le chocolat fondus, et mélanger.

Pour finir, incorporer la farine.

Répartir la pâte dans les 6 moules à soufflé.

Cuire 13 minutes au milieu du four préchauffé.

Sortir les soufflés OVO du four, les démouler délicatement et les renverser directement sur une assiette. Si besoin, décoller les bords à l'aide d'un couteau.

Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.