

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette Demarle

### Petits soufflés au chocolat

Recette Demarle adaptée au Thermomix. Vous pouvez les préparer sans Thermomix.



**Ingédients pour 20 petits soufflés de 5 cm de diamètre**

5 oeufs

90 g de farine

125 g de sucre (j'en ai mis 30 g seulement)

130 g de chocolat noir (je mets du choc pâtissier Nestlé)

150 g de beurre

20 carrés de chocolat blanc (j'en ai pas mis car je n'en avais pas !)

Préchauffez votre four à 180° (Th.6) puis placez votre moule silicone sur votre grille de four.

**Faites fondre le chocolat noir et le beurre au TM quelques minutes à température 37° ou au four micro-ondes.**

**Mélanger 1 min VIT 4 :** les oeufs, la farine et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Si vous n'avez pas de thermomix, utilisez votre robot habituel, un batteur électrique ou un fouet à main...

Y ajouter le mélange précédent....puis mélanger de nouveau **20 sec VIT 3** pour avoir une pâte homogène ou mélanger avec un batteur électrique ou au batteur fouet (selon le matériel que vous avez)

Garnissez vos petits moules à mi-hauteur avec la préparation. Enfoncez un carré de chocolat blanc dans chaque empreinte puis recouvrez avec le reste de préparation.

**Faites cuire 10 à 12 min environ à 180° (Th.6).** Le chocolat blanc doit rester fondant. Laissez refroidir à température ambiante avant de déguster....

