

# Soufflé au chocolat

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 100g de farine
- 100g de beurre
- ½ l de lait
- 5 œufs
- 125g de chocolat
- 100g de sucre

*Mettre le chocolat à fondre dans le lait en remuant.*

*Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine ; faire cuire le mélange quelques minutes puis ajouter le chocolat petit à petit.*

*Mettre le sucre et laisser refroidir légèrement.*

*Mélanger les jaunes un à un à la préparation puis y incorporer délicatement les blancs bien fermes.*

*Faire cuire au four 45 mn.*

## Accord met et vin :

*Un Banyuls ou un Pineau des Charentes rosé.*