

SOUFFLÉ CHOCOLAT-MENTHE

Pour environ 20 ramequins



1. **A CHAUD**

80 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel
1 L de lait
200 g de sucre
40 g de cacao en poudre
80 g de jaunes d'œufs
15 g d'Arôme Naturel de Menthe Sébalcé
500 g de blancs montés en neige

Beurrer les ramequins avec un pinceau puis tapisser l'intérieur avec du sucre semoule.
Cuire une crème pâtissière en incorporant le cacao en poudre. Après refroidissement, ajouter l'arôme menthe, puis les blancs montés en neige en deux fois.

2. **A FROID**

400 g de Crème Pâtissière à Froid Premium ancel
1 L d'eau froide
40 g de cacao en poudre
15 g d'Arôme Naturel de Menthe Sébalcé
500 g de blancs d'œufs

Beurrer les ramequins avec un pinceau puis tapisser l'intérieur avec du sucre semoule.
Préparer la crème à froid en mélangeant la préparation pour crème pâtissière et le cacao à l'eau et à l'arôme menthe.
Incorporer les blancs montés en neige en deux fois.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Remplir les ramequins à ras bord avec le mélange et faire cuire environ 15 min à 180°C. Servir aussitôt.