

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LE SOUFFLE AU CHOCOLAT-ORANGE QUI VEUT RESTER UNE CREME

Pour 2 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 12 mn

Ingrédients :

- 80 g de cacao en poudre non sucré
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 210 ml de jus d'orange fraîchement pressé
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 oeufs
- Le zeste d'une orange
- 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée

Préparation :

Préchauffez le four à 200°. Beurrez 2 ramequins en verre.

Faites fondre au bain-marie le cacao avec 1 cuillère à soupe de beurre dans le jus d'orange, le sucre et le miel. Retirez du feu.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Ajoutez les jaunes un à un au cacao en mélangeant chaque fois. Travaillez avec une spatule en bois. Ajoutez un zeste d'orange et mélangez.

Montez les blancs en neige ferme et les incorporez délicatement à la préparation.

Remplir les ramequins, lissez le dessus et cuire au four pendant 12 min.

A la sortie du four, saupoudrez de noix de coco.