



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO

Ingredienti

Per i soufflè

85 gr di farina
2 tuorlo d'uovo
4 albumi d'uovo
70 gr di burro
250 gr di latte fresco
1 peperoncino

Per la salsa

200 gr di latte
100 gr di panna fresca
Buccia di arancia
2 tuorli
80 g di zucchero
100 gr di cioccolato fondente

Procedimento

Per il soufflé

Ungere gli stampi del soufflé con il burro in pomata e spolverarli di zucchero.

Montare i tuorli con lo zucchero, fino a farlo sbiancare, dopo aggiungere la farina e farla integrare bene.

Far sobbollire il latte con il peperoncino.

Aggiungere il composto al latte e cuocere per due minuti su una casseruola a fuoco medio girando ripetutamente, ottenere un composto denso e cremoso.

Eliminare il peperoncino.

Unire dopo il burro e mescolare con la frusta. E freddare.

Montare a neve ferma gli albumi d'uovo e incorporarli al composto freddo mescolando dall'alto verso il basso con la frusta o spatola.

Versare negli stampi imburrati e spolverati di zucchero semolato e cuocere in forno a 200°C per 20 minuti

Per la salsa

Far sobbollire in una casseruola il latte con la buccia di arancia, nel frattempo in una zuppiera miscelare i tuorli e lo zucchero, unire al latte e preparare una crema inglese.

Dopo filtrare e aggiungere il cioccolato a pezzi e la panna; frullare il tutto con il minipimer.

Versare la salsa fredda sul soufflé ancora tiepido/caldo