

Soufflé de Déléicata aux pépites de chocolat

POK_ Soufflé de Déléicata aux pépites de chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

800 gr de Déléicata
beurre
4 cuil. à soupe de farine
100 gr de pépites de chocolat
4 cuil. à soupe de sucre de canne
4 oeufs
1 cuil. à café de vanille
4 cuil. à soupe de sucre

Préparation:

Lavez, coupez et épépinez votre Déléicata.

Coupez en dés et faites cuire dans un peu d'eau et une cuillère de beurre à couvert.

Réduisez en purée et mélangez la farine, le sucre roux, les jaunes d'oeufs et la vanille.

Beurrez les ramequins et tapissez-les de sucre.

Préchauffez le four (th-7).

Battez les blancs en neige et incorporez le mélange précédent délicatement en plusieurs fois afin de ne pas casser les blancs en neige.

Versez votre mélange dans les ramequins et placez quelques pépites de chocolat sur chacun d'eux.

Enfournez 15 mn.

Astuces: Vous pouvez accompagner votre plat d'une boule de glace à la vanille ou au chocolat.
Vous pouvez remplacer la Déléicata par du Patidou.