



Soufflé Tradition au Chocolat

Dessert emblématique du Grill de l'Hôtel de Paris - Monte-Carlo depuis l'origine, le fameux soufflé au chocolat dévoile ses secrets!

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Crème pâtissière

5 jaunes d'œufs

5 dl de lait entier

100 g de sucre semoule

65 g de farine

Soufflé

400 g de blancs d'œuf (1 blanc d'œuf = 30 g)
200 g de sucre semoule
20 g de beurre
85 g de cacao
400 g de crème pâtissière
10 g. de sucre glace & cacao en poudre pour finition

Progression de la recette :

Faire bouillir le lait.

Mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et la farine, verser le lait bouillant dessus et remettre le tout sur feu doux.

Prendre 2 moules de 2 personnes, beurrer et sucrer uniformément l'intérieur.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme à vitesse moyenne. Au dernier moment, ajouter le sucre semoule pour serrer les blancs.

Détendre la crème pâtissière avec le cacao et incorporer délicatement les blancs d'œufs.

Remplir les moules et mettre aussitôt au four à 220° C pendant 13 minutes.

Présentation :

À la sortie du four, saupoudrer de sucre glace et de cacao.

Le GRILL...

Le Grill, situé au huitième étage de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo a ré-ouvert ses portes en mai 2017. Après plusieurs mois de métamorphose, il revisite la magie qui a fait son succès : vue époustouflante sur la Méditerranée et la Principauté, nouveau décor d'inspiration marine et toit s'effaçant pour offrir aux convives le plaisir d'un dîner sous les étoiles sont au rendez-vous de cette nouvelle expérience. Parmi les nouveautés : une décoration plus contemporaine, le salon privatif Winston Churchill et une terrasse extérieure élargie.

Le Grill

Hôtel de Paris Monte-Carlo

Place du Casino

MC 98000 Principauté de Monaco

T. +377 98 06 88 88

hoteldeparismontecarlo.com