

# Mini soufflés à la poire et pépites de chocolat



## Pour 12 mini soufflés

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 1 poire
- 50 g de pépites de chocolat
- 60 g de Maïzena
- 1 oeuf + 2 blancs (1 jaune et 3 blancs)
- 80 g de sucre
- 50 g de beurre fondu

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Versez les deux blancs d'oeufs dans un saladier. Séparez le blanc du jaune et ajoutez le blanc aux 2 autres blancs.

Dans un autre récipient, mélangez le jaune d'oeuf, le sucre et le beurre fondu. Ajoutez la Maïzena tamisée et continuez de mélanger avec une cuillère en bois. Ajoutez les pépites de chocolat.

Battez les blancs en neige et incorporez-les en deux fois au mélange précédent. Ajoutez la poire coupée en petits dés délicatement.

Remplissez les empreintes du moule (beurrées si celui-ci n'est pas en silicone) à l'aide d'une petite cuillère (2 par empreinte).

Glissez au four pour 15 minutes. Je vous conseille de surveiller à partir de 10 minutes de cuisson, celle-ci étant différente d'un four à l'autre.

Démoulez sur une grille et laissez tiédir ou refroidir.