

Muffins au Chocolat

De Edwige TIRET « Restaurant La Croix de Savoie » 74300 Les Carroz

Ingrédient :

- 100 gr de Chocolat noir à 60 ou 50 % de Cacao
- 110 gr de Beurre
- 4 œufs entiers
- 150 gr de Sucre Semoule
- 60 gr de farine
- 1 cuillère à soupe de Cacao en Poudre non sucré
- 20 Framboises (fraîches ou surgelées)

Pour mémoire : un peu de beurre et de farine pour le moule

Préparation :

- Préparez vos ingrédients
- Préchauffez votre four à 210 °C
- Hachez finement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre
- Mélangez jusqu'à ce que vous ayez une texture lisse et homogène
- Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre semoule et fouettez le tout vivement durant 5 minutes afin d'obtenir une texture blanche et légère
- Lorsque les œufs sont bien montés, incorporez-y le mélange chocolat – beurre à l'aide d'un fouet
- Tamisez la farine et le cacao en poudre sur le mélange précédent
- Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- Beurrez et farinez des moules à muffins
- A l'aide d'une cuillère à soupe, versez un peu de pâte dans le fond du moule, déposez une framboise dans chaque moule
- Recouvrez la framboise de pâte
- Enfourez pendant 12 minutes environ
- Lorsque les muffin sont cuits, laissez-les refroidir quelques minutes avant de les démouler.

Conseil du Chef :

Afin de faire sensation soupoudrer de sucre glace ou chocolat avant de servir. Pour une muffins encore plus gourmand pensez à ajouter de la banane, ou autre ... Accompagner d'un verre de Maury : c'est excellent !