|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Muffins tout choco |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Muffins tout choco |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 25 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 10 personnes :**- 120 g chocolat pâtissier- 3 oeufs- 80 g de beurre- 80 g de farine- 100 g de sucre semoule- 1/2 sachet de levure chimique- 1 pincée de sel  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Casser le chocolat en morceaux et le faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) au micro-ondes avec 1 cuillère à soupe d'eau. Couper le beurre en morceaux et l'ajouter au chocolat fondu. Mélanger. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs. Ajouter le sucre aux jaunes et mélanger pour obtenir une pâte lisse. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige avec une pincée de sel. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Ajouter le mélange chocolat/beurre à la préparation jaunes/sucre et mélanger. Ajouter ensuite la farine et la levure chimique. Puis les blancs en neige avec douceur. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Répartir cette pâte onctueuse dans des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) individuels. Mettre au four à 180°C durant 25 minutes. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **5/** La cuisson terminée, démouler avec délicatesse et servir avec une boule de glace [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et crème anglaise. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Pour changer de la traditionelle glace vanille, vous pouvez essayer une boule de glace noix de coco et un coulis de chocolat chaud. |

 |