|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 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. | |