



Muffins « Follement Chocolat »

Temps de préparation : 30mn

Temps de repos : aucun

Temps de cuisson : 30 mn environ

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

Ingrédients pour 10 muffins environ (selon taille des moules) :

- 100 gr de farine (type 45)
- 75 gr de cassonade
- 3 gr de levure chimique
- 3 gr de bicarbonate
- 100 gr de perles de chocolat noir
- 40 gr de miel neutre (type acacia)
- 190 gr de lait
- 75 gr de beurre clarifié
- 50 gr d'œufs entiers
- 100 gr de chocolat noir (type P125 Cœur de Guanaja Valrhona)

Matériels particuliers :

- Moules à muffins

Préparation :

Préparer le beurre clarifié : dans une casserole, faire revenir 140 gr de beurre à feux doux. Le beurre se liquéfie, écumer les impuretés au fur et à mesure. Lorsque la couche supérieure prend une belle couleur jaune et que les particules solides sont tombées au fond, verser délicatement le beurre dans un récipient (si possible au travers d'une étamine). Prélever 75 gr de ce beurre.

Mélanger ensemble la farine, la cassonade, la levure, le bicarbonate et les perles. Réserver.

Préchauffer le four à 170°C.

Faire fondre le chocolat. Faire chauffer le lait avec le miel et verser sur le chocolat, puis ajouter le beurre clarifié. Remuer la préparation pour bien homogénéiser la préparation. Mélanger les œufs à cette préparation et passer au mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Enfin, mélanger les ingrédients secs à la pâte. Attention de ne pas trop travailler cette dernière préparation.

Verser la préparation dans les moules (remplir aux 2/3). Enfourner environ 20mn.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01



Astuces :

On peut préparer du beurre clarifié à l'avance et l'utiliser pendant 3 semaines environ en le conservant au réfrigérateur.

Il faut une plaquette de 250gr pour faire environ 170gr de beurre clarifié.

