

Le Mi-cuit au chocolat de Michèle

« RV balade » à Courgenay

le 20/02/2017

Ingrédients pour 14 muffins (1 moule):

- . 100gr de beurre salé
- . 150gr de chocolat noir
- . 100gr de sucre (100ml)
- . 4 œufs
- . 30ml de farine (15gr)
- . 14 carrés de chocolat au lait ou autre: chocolat blanc...

Etapes de préparation :

- Dans un pichet déposer le chocolat noir cassé en morceaux, le beurre salé et faire fondre environ 1mn et 1mn30 au micro-ondes, puissance 750 watts restitués.
- Ajouter les sucre, les œufs et en dernier la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Poser le moule à muffins sur la grille froide du four et remplir chaque alvéole aux 3/4.
- Enfoncer un carré de chocolat au lait au milieu de chaque muffin et faire cuire 9 à 10 mn dans le préchauffé, Th 7/8 ou 220° C.
- Attendre une dizaine de minutes avant de démouler. Servir les muffins aussitôt, accompagnés ou non d'un mélange de fruits rouges.