

Muffins au chocolat façon Nids de Pâques

Préparation : 40 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 360g de farine T55
- 85g de cacao en poudre sans sucre
- 250g de sucre
- 7g de levure chimique
- 2g de bicarbonate
- 3g de sel
- 3 gros œufs
- 360ml de lait ou buttermilk
- 120ml d'huile
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 255g de pépites de chocolat (+ quelques-unes pour le dessus des muffins)
- 85g de crème liquide entière
- 15g de miel neutre
- 125g de Jivara
- Des œufs en chocolat et/ou en sucre

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients secs : farine, levure, cacao, bicarbonate, sel et sucre.
2. Mélangez tous les ingrédients humides : les œufs, le lait, l'huile et la vanille.
3. Ajoutez les ingrédients secs dans le mélange humide en mélangeant bien puis ajoutez les pépites de chocolat.
4. Laissez la pâte reposer 15 minutes à température ambiante
5. Remplissez vos moules de pâte ; le conseil donné dans la recette originale est de ne garnir qu'une empreinte sur deux pour que les muffins gonflent mieux et que la chaleur circule mieux.
6. Vous pouvez utiliser des caissettes à muffins ou bien les mettre directement dans les moules selon vos préférences.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 220°C pour 7 minutes, puis baissez la température à 175°C et poursuivez la cuisson pour 12 à 14 minutes de plus.
8. Laissez-les refroidir dans le moule puis démoulez les muffins et recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.
9. Faites fondre le chocolat ; faites chauffer la crème avec le miel, puis versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en mélangeant bien à la maryse pour avoir une ganache lisse et brillante. Terminez l'émulsion au mixeur plongeant puis filmez au contact et laissez cristalliser (si vous la mettez au réfrigérateur surveillez-la bien pour qu'elle ne durcisse pas trop et reste facilement poachable).
10. Versez la ganache chocolat dans une poche à douille munie d'une douille à mont-blanc et pochez 15g de ganache sur les pourtours de chaque muffin. Garnissez avec des œufs et régalez-vous !