

Muffins caramel beurre salé, coeur coulant chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 55g de beurre demi-sel
- 180g de crème liquide entière
- 4g de sel fin
- 2 pots de sucre
- 2 œufs
- 3 pots de farine
- 12 carrés de chocolat noir à dessert

Préparation

1. Aujourd'hui c'est dimanche, alors voilà une recette pour un petit déjeuner très gourmand !
2. Des petits muffins au caramel beurre salé avec un cœur coulant au chocolat noir, hyper simple à faire.
3. La base est celle d'un gâteau au yaourt tout simple auquel j'ai ajouté du caramel beurre salé maison (mais vous pouvez aussi utiliser du caramel acheté si vous n'avez pas le temps/l'envie), avec à l'intérieur un carré de chocolat.
4. Préparer un caramel à sec en ajoutant petit à petit dans une casserole le sucre.
5. A part, faire chauffer la crème liquide.
6. Quand le caramel est fondu, avec une jolie couleur uniforme, ajouter petit à petit la crème liquide chaude en remuant constamment.
7. Le mélange va monter et buller dans la casserole, c'est normal, il faut continuer à remuer.
8. Quand le caramel est uniforme, ajouter enfin le beurre coupé en dés et le sel.
9. Bien remuer, et faire cuire pendant environ 4 minutes sur feu doux, en remuant toujours.
10. Réserver le caramel le temps de préparer le gâteau.
11. Mélanger le yaourt avec le sucre, puis ajouter les œufs.
12. Ajouter ensuite l'huile, puis le caramel ; utiliser presque tout le caramel préparé précédemment, j'en ai simplement gardé un peu pour décorer les muffins après cuisson (l'équivalent de 3 cuillères à soupe).
13. Incorporer enfin la farine et la levure en mélangeant bien.
14. Quand l'appareil est bien homogène, remplir à moitié des moules à muffins, ajouter un carré de chocolat au milieu, puis remplir les moules complètement (vous pouvez bien sûr aussi utiliser cette recette pour un grand gâteau et pas pour des muffins).
15. Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pour une vingtaine de minutes, la pointe d'un couteau planté dans les muffins doit ressortir sèche.
16. Ces muffins sont meilleurs à déguster tièdes, quand le chocolat est coulant ;) bon appétit !