

Muffins chocolat (Nicolas Paciello)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 4cl d'huile de pépin de raisin (ou une autre huile neutre)
- 1 œuf
- 25g de sucre
- 15g de sucre vergeoise
- 55g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 20g de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de fleur de sel
- 50g de chocolat noir à 70%
- 10g de beurre

Préparation

1. Voilà une nouvelle recette issue du Carnet de recettes qui déchire de Nicolas Paciello, celle des muffins tout chocolat.
2. Super gourmands, ils sont ici recouverts d'une ganache au chocolat, mais vous pouvez très bien les dévorer sans cet ajout.
3. Préchauffez le four à 210°C.
4. Fouettez l'œuf, le sucre et la vergeoise, puis incorporez le yaourt et l'huile en remuant bien.
5. Mélangez les poudres : la farine, la levure, le cacao et la fleur de sel.
6. Ajoutez les poudres au mélange précédent et mélangez jusqu'à avoir un mélange homogène.
7. Remplissez les moules à muffins aux 3/4, puis enfournez à 165°C pour 20 minutes.
8. Faites fondre le chocolat.
9. Faites chauffer la crème, puis versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu en émulsionnant bien.
10. Ajoutez ensuite le beurre, et passez la ganache au mixeur plongeant pour avoir un résultat bien lisse (en faisant attention de ne pas incorporer de bulles d'air).
11. J'ai laissé ce glaçage/ganache refroidir et durcir avant de l'utiliser, donc je l'ai ensuite étalé sur mes muffins refroidis à la spatule, mais vous pouvez aussi le verser encore chaud et liquide sur les muffins, la couche de glaçage sera plus fine.
12. J'ai ensuite rajouté des brisures de framboises, vous pouvez bien sûr y mettre les toppings de votre choix !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com