

# Muffins cannelle, caramel & chocolat au lait

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

## Ingrédients

- 115g de chocolat au lait à 40% de cacao (j'ai utilisé le Jivara de Valrhona)
- 250g de crème liquide entière
- 100g de crème liquide
- 155g de sucre
- 45g de beurre demi-sel
- 2 œufs
- 90g de sucre
- 120g de beurre
- 220g de farine
- 170g de crème liquide
- 4g levure chimique
- 5g de cannelle en poudre

## Préparation

1. Faites chauffer la moitié de la crème liquide.
2. Versez la crème en 3 fois sur le chocolat fondu en remuant bien après chaque ajout, de façon à obtenir une ganache bien lisse et brillante.
3. Ajoutez le reste de crème liquide froide, mélangez, puis filmez la ganache au contact et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 6h, ou mieux une nuit.
4. Faites chauffer doucement la crème liquide.
5. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
6. Quand le caramel a une jolie couleur, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude en mélangeant bien.
7. Quand il est homogène, retirez-le du feu, puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
8. Mélangez bien puis laissez le caramel refroidir.
9. Faites fondre le beurre, puis laissez-le refroidir.
10. Fouettez les œufs avec le sucre.
11. Ajoutez ensuite la farine, la levure et la cannelle tamisées.
12. Incorporez la crème liquide, puis le beurre refroidi.
13. Versez dans les moules, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes (la pointe d'un couteau plantée dans un muffin doit ressortir sèche).
14. Montage : Une fois les muffins refroidis, faites des trous à l'intérieur, et remplissez-les de caramel.
15. Fouettez la ganache pour la monter comme une chantilly, puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à petit four.
16. Pochez la ganache montée sur les muffins, puis régalez-vous !