



## **BOUCHEES AU CHOCOLAT EPICE**



### **Pour environ 12 caissettes à muffin:**

- 3 petits œufs
- 60 g de sucre
- 50 g de miel
- 50 g de farine
- 10 g de cacao en poudre style Van Houten (100% cacao)
- 3à 4 g d'amandes en poudre
- ½ sachet de levure
- ½ càc de poudre de 4 épices ou cannelle, ou clou de girofle
- 100 g de chocolat noir de couverture
- 50 g de beurre fondu
- 60 g d'abricots secs moelleux
- 60 g de gingembre confit
- 25 g d'amandes entières mondées ou pistaches non salées
- 25 g de cerneaux de noix

Préchauffer le four à 150°.

Hacher grossièrement les noix, les amandes, les abricots et le gingembre. Réserver.

Dans le bol du mixer, casser les oeufs, mettre le sucre et le miel. Battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme et mousseux à la fois (environ 5 mn avec mon batteur).

Mélanger toutes les poudres: farine, cacao, amandes et épices.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et lui ajouter le beurre fondu. Incorporer cet appareil petit à petit au mélange œufs, sucre et miel. Incorporer alors les poudres et les fruits secs en mélangeant bien.

Remplir aux 2/3 vos moules en silicone ou vos caissettes en papier de cet appareil. Faire cuire à mi-hauteur du four pendant 20 à 25 mn.

Ces petits gâteaux sont très agréables, très, très chocolatés et peu sucrés. Étant dans une période "gingembre" je les ai accompagnés d'une crème anglaise au gingembre réalisée avec le sirop que j'avais déjà utilisé pour mon gâteau de la semaine dernière.