



Les Gourmandises de Marina

MINI MUFFINS CHOCOLAT-NOISETTES ET SA CREME ANGLAISE

Préparation des muffins :

Ingrédients :

15 grs de chocolat noir dessert

130 grs de beurre

120 grs de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

3oeufs entiers

65 grs de poudre amande

65 grs de noisettes grossièrement concassées

Préchauffer le four thermostat 6 - 180° Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre préalablement coupés en morceaux. Une fois le tout bien fondu mélanger énergiquement pour obtenir un liquide fluide. Mettre ce mélange dans un saladier et incorporer le sucre, les œufs un à un, la poudre d'amande et les noisettes concassées en mélangeant à chaque étape.

Verser la préparation dans des moules à muffins ou des caissettes en papier et faire cuire pendant 15 minutes.

Préparation de la crème anglaise :

Ingrédients :

1 litre de lait

150 grs de sucre

4 jaunes d'œufs 4

cuillères café de maïzena

Vanille liquide ou en poudre

Mélanger les jaunes d'œufs et la maïzena jusqu'à ce qu'elle soit dissout.

Porter le lait et le sucre à ébullition, puis verser lentement ce lait chaud sur le mélange œuf-maïzena sans cesser de mélanger.

Remettre le tout dans la casserole et faire cuire sur feu doux en continuant toujours de mélanger jusqu'à ce que la crème se lie.

Retirez la crème du feu et ajouter la vanille et mélanger avant de laisser refroidir.