

Muffins au chocolat de là-bas et aux petits pois d'ici



Pour 7 muffins il vous faut :

- une poignée de petits pois frais
- 125g de farine
- 35g de cacao en poudre non sucré
- 1 sachet de levure chimique (11g) ou 4cc rases de Baking Powder (8g)*
- 50g de sucre roux
- 50g de beurre
- 50g de crème fleurette entière
- 50g de lait 1/2 écrémé
- 100g de chocolat au lait
- 1 œuf moyen
- 1cc de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 7 moules à muffins

** J'ai découvert la baking powder et franchement je trouve ce produit super. Les gâteaux gonflent beaucoup plus qu'avec la levure chimique et sont beaucoup plus légers. Avant d'affirmer ça j'ai fait plusieurs essais "avec" et "sans". Je ne saurais trop vous conseiller de l'essayer. Le problème c'est que je ne me souviens plus où je l'ai acheté. Peut-être chez Pinto à Montpellier.*

Cuisson : 20 minutes à 200° ou 180° chaleur tournante

Préchauffer le four.

Faire cuire les petits pois dans de l'eau pendant 15 minutes environ. Ils doivent être fermes mais fondants.

Mélange 1

Mélanger la farine avec le cacao, la levure et le sel. Utilisez un fouet pour cette opération car le cacao non sucré a tendance à faire des grumeaux et si il est mélangé intimement à la farine il n'en fera pas.

Mélange 2

Mélanger énergiquement le sucre et l'œuf jusqu'au début du blanchiment. Ajouter la crème, le lait et la vanille. Mélanger.

Mélange 3

Émietter grossièrement le chocolat au lait et faire fondre 30g avec le beurre à feu tout doux. Verser dans le mélange 2 et bien incorporer.

Mélange 4

Ajouter le mélange 3 au mélange 1. Bien lisser et ajouter les 70g de chocolat au lait restants.

Répartir dans les moules à muffins. Enfoncer 7 ou 8 petits pois dans la pâte.

Faire cuire 20 minutes.

Tous les mélanges peuvent être fait au robot à condition que ce soit à vitesse 2 ou 3. Le mélange 1, 2 et 3 peuvent être faits au fouet, le mélange 4 à la feuille mais toujours à vitesse lente.