Mi-cuits chocolat blanc - chocolat noir

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 342.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 8.905

Les ingrédients

- 65.0 gr Chocolat blanc
- 38.0 gr Sucre
- 1.5 cs Farine de blé
- 1.0 cc Amande en poudre
- 40.0 gr Beurre
- 2.0 u Oeuf
- 3.0 cs Creme liquide 30pc
- 35.0 gr Chocolat noir (tablette)

Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7)

Réalisation des ganaches
Faire fondre le chocolat noir au micro onde (puissance très faible), ajoutez le beurre (10g) et la crème fraiche (2cs) en mélangeant bien pour avoir un mélange lisse. Placez cette préparation dans les bacs à glaçon, et les placer au congélateur pendant 2 hrs.

Préparation de l'appareil
Dans un plat, mélangez jusqu'à blanchiment : les oeufs, et le sucre. Puis ajoutez la farine tamisée, et la poudre d'amande. Bien mélanger.
Dans une tasse mettre le chocolat blanc, la crème fraiche restante et le beurre restant et faîtes fondre le tout au micro onde à puissance faible.
Incorporer le chocolat à l'appareil, et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

Cuisson

Beurrez et cheminsez de papier sulfurisé quatre emporte-pièces (ou moules à muffins mais démoulage beaucoup plus délicat), les disposer sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé. Remplir les emporte-pièces de l'appareil au 3/4, ajoutez un cube de ganache chocolat noir dans chaque portion et enfournez pendant 6-7 minutes.

Présentation
Démouler et servir aussitôt.