

Coeurs au chocolat

Ingrédients

Pour 8 muffins

8 moules en silicone en forme de cœur
2 emporte-pièce en forme de cœur (env. 2,5 et 4 cm de ø)
1 poche & douille cannelée à grande ouverture
Beurre et farine pour les moules

Pâte

40 g de beurre
80 g de chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
1 blanc d'oeuf
40 g de sucre
70 g d'amandes moulues
2 cs de farine
1 cs de fécule de maïs
1 pincée de sel
¼ cc de poudre à lever
1 cs de sucre

Décor

80 g de massepain rouge
Sucre glace
2 dl de crème
1 sachet de soutien crème
2 ½ cs de cacao en poudre



Préparation

1. Mélanger les amandes, la farine et la fécule de maïs. Faire fondre le beurre à feu doux, retirer la casserole du feu, ajouter le chocolat et le laisser fondre dans le beurre chaud. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que la masse blanchisse. Y incorporer le mélange beurre-chocolat. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et la poudre à lever. Y verser 1 cs de sucre en pluie et continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil devienne brillant. En alternance, incorporer le mélange amandes-farine et les blancs en neige au mélange jaune d'oeufs-chocolat.
2. Répartir l'appareil dans les moules préalablement beurrés et farinés.
3. Faire cuire 20-25 min au four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir quelques instants et démouler les muffins encore tièdes. Attendre qu'ils soient entièrement refroidis avant de les décorer.
4. Décor : Abaisser le massepain à env. 3 mm d'épaisseur sur un peu de sucre glace, y découper des petits coeurs à l'aide d'emporte-pièce. Battre la crème avec le soutien crème et 2 cs de cacao en poudre. À l'aide de la poche à douille, déposer une pointe de chantilly sur chaque coeur. Saupoudrer d'un peu de cacao et ajouter les petits coeurs en massepain.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 317 kcal; protéines: 7 g; lipides: 23 g; glucides: 22 g.