



Muffins au chocolat (mouton)

Ingrédients pour 12 muffins

200 g	de sucre
4	œufs
200 g	de chocolat
100 g	de beurre
100 g	de farine

Décoration

200 g	de chocolat
150 ml	de crème
100 g	de beurre à température ambiante
90 g	de sucre glace
1 sachet	de sucre vanillé
3 cuillères	à soupe de poudre de cacao
	Mini-guimauves
	Pâtes d'amandes blanche et noire

Étape n° 1 (200 g de sucre, 4 œufs)

Préchauffer le four à 200 degrés (chaleur sole et voûte). Battre les œufs jusqu'à obtention d'une mousse claire, puis ajouter le sucre.



Étape n° 2 (200 g de chocolat pâtissier, 100 g de beurre)

Faire fondre le chocolat avec le beurre et incorporer à la préparation. Battre le tout avec le fouet électrique.



Étape n° 3 (100 g de farine)

Ajouter la farine et bien mélanger le tout avec un fouet électrique.



Étape n° 4

Verser la préparation dans les moules à muffin et enfourner dans le four préchauffé sur la grille centrale pendant 12 minutes environ.



Étape n° 5 : la décoration (200 g de chocolat pâtissier, 150 ml de crème, 100 g de beurre à température ambiante, 90 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé, 3 cuillères à soupe de cacao en poudre, mini-guimauves, pâtes d'amandes noire et blanche)

Hacher finement le chocolat et verser dans un récipient résistant à la chaleur. Chauffer fortement la crème dans une casserole et verser sur le chocolat. Mélanger la crème chaude avec le chocolat et mettre au frais pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, façonner des têtes de mouton avec les pâtes d'amandes blanche et noire.

Battre ensuite le beurre avec le sucre vanillé, puis ajouter le sucre glace et la poudre de cacao. Lorsque tout est bien mélangé, retirer la préparation au chocolat du réfrigérateur, y incorporer la préparation au beurre et battre pendant 3 minutes environ. Placer le glaçage dans une poche à douille et décorer les muffins. Déposer les mini-guimauves et les têtes de mouton sur les muffins. C'est prêt !

