

PETITS MOELLEUX CHOCOLAT & MIEL



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE
CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



x 15

Pour une quinzaine de bouchées

- 100 g sucre glace
- 40 g poudre d'amandes
- 40 g farine
- 3 blancs d'œufs
- 45 g chocolat noir
- 35 g chocolat au lait
- 100 g beurre
- 1 c. à soupe miel (goût "neutre", type miel d'oranger au acacia)

Dans une petite casserole, recouvrez le fond du beurre coupé en tranches, puis posez dessus les carrés de chocolat. Mettez sur feu doux. De cette façon, le beurre va fondre en premier et ensuite le chocolat pourra fondre à son tour dans le beurre fondu sans attacher au fond de la casserole.

Dans un saladier, versez le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Mélangez.

Lorsque le mélange beurre/chocolat est complètement fondu, ajoutez-le dans le saladier et mélangez.

Dans un bol, versez les blancs d'œufs et battez-les à la fourchette, comme on ferait pour préparer une omelette. Incorporez-les à la première préparation à l'aide d'un fouet à main. Ajoutez le miel, puis redonnez un coup de fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez la préparation dans un moule à mini-muffins, en faisant attention de les remplir seulement aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur parce que les moelleux vont gonfler à la cuisson 😊



Enfournez 20 minutes à 180°C.

Laissez refroidir avant de démouler. Vous pouvez les déguster encore tièdes ou complètement refroidis. Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique (s'ils tiennent jusque là 😊)

