

Muffins chocolat / griottes



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Un bon dessert fin gourmand pour des gourmets.

Ingrédients

- 200 g de chocolat à pâtisser
- 160 g d' beurre mou - Et un peu plus pour le moule
- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de farine fluide
- 1 cc de levure chimique
- 3 feuilles de gélatine - ou 6 g
- 60 cl de crème liquide entière très froide
- 60 g de sucre glace
- 5 cl de kirsch
- 800 g de griottes au sirop - Plus 30 g pour le décor

Préparation

- 1 Ce dessert peut être réalisé dans un moule à cake ou dans des moules ronds, choisissez la forme qui vous plaît. Préchauffer le four th 6 ou 180°.
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes dans un saladier. Mélanger le beurre avec le chocolat fondu et incorporer les oeufs.
- 3 Faire ramolir la gélatine dans de l'eau froide.
- 4 Faire chauffer 25 cl de crème avec le sucre glace hors du feu.
- 5 Ajouter la gélatine essorée et mélanger bien le tout. Fouetter le reste de la crème en chantilly et ajouter à la préparation. Ajouter également le kirsch et remuer le tout.
- 6 Verser ce mélange dans un moule.
- 7 Préparer quelques copeaux de chocolat (50g environ).
- 8 Disposer des tranches de votre gâteau au chocolat dans des coupelles, avec un peu de coulis autour.
- 9 Démouler sur une plaque la crème au kirsch et découper des motifs dedans, que vous poserez sur vos tranches de gâteau. Ajouter quelques griottes et copeaux de chocolat.
- 10 Vous pouvez servir une crème anglaise dans une petite verrine à côté de votre dessert.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



les articles vous attendent
merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)