CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Valérie, Responsable du Pôle Petite Enfance Parentalité Famille, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Mini gâteaux au chocolat

Testé et approuvé par Valérie !

Ingrédients (pour 4 personnes)

Les petits nids :
- 75 g de chocolat
- 75 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 75 g de farine

La ganache :
- 100 g de chocolat
- 70 ml de crème liquide

1 Faites fondre le beurre puis ajoutez le chocolat. Lorsque le chocolat est fondu ajoutez le sucre et mélangez bien. Incorporez les œufs et la farine.

2 Dans un moule en silicone ou dans des mini-moules à cupcakes mettez la pâte.

3 Enfournez à 160°C pendant 10 minutes. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

4 Pendant ce temps prépare la ganache. Faites chauffer la crème puis hors du feu ajoutez le chocolat, mélangez vigoureusement pour obtenir une ganache bien lisse.

5 Garnissez les petits nids de ganache et décorez de petits œufs de Pâques.

Bravo les chefs pâtissiers !

Bon Appétit !