



Muffins aux châtaignes...

Pour 6 à 8 pièces

Ingrédients :

Pour la chantilly : 80 g de chocolat blanc / 120 g de crème liquide entière

Pour les gâteaux :

- 80 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 120 g de farine
- 1/2 càc de bicarbonate de soude alimentaire + 1 pincée de sel
- 6 cl de lait (4 càs)
- 80 g de crème de marron, pour moi, celle de Lunetoiles
- 1/2 càc d'extrait de vanille liquide



Préparation :

Commencer par faire fondre le chocolat blanc avec 40 g de crème liquide. Mélanger, et quand c'est homogène, ajouter les 80 g restants de crème. Mettre au frais au moins 2h.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner un moule à muffins ou mettre des caissettes en papier dans les alvéoles.

Travailler le beurre et le sucre au batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et crémeuse. Incorporer l'œuf.

Mélanger la farine, la levure, 1 pincée de sel et le bicarbonate, puis verser le tout en pluie dans la préparation précédente. Incorporer enfin le lait, la crème de marron et la vanille.

Verser cet appareil aux 2/3 dans les moules et lisser le dessus.

Enfourner 20 min à 180°C.

Laisser refroidir les gâteaux quelques minutes avant de le démouler sur une grille.

Quand les muffins sont bien froids et que la crème a reposé 2h au frais, la fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme au chocolat blanc. La mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Décorer avec cette chantilly le dessus des muffins et c'est prêt !!!

BON APP'