

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette Demarle et Impérial

(avec moins de beurre et moins de sucre)

### Chocofleurs



#### Ingrédients pour 16 fleurs

50 g de beurre demi-sel  
100 g de chocolat pâtissier noir ou au lait (je préfère le noir !)  
2 oeufs entiers  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
45 g de préparation pour crème pâtissière et Flan pâtissier Impérial\*  
1/2 cc de levure chimique

**Préchauffer votre four à 180°C.**

Au four micro-ondes : faire fondre le chocolat avec le beurre.

**Dans le bol du TM**, adapter le fouet sur les couteaux  
et faites blanchir les oeufs avec le sucre environ **1 min VIT 4**.

Ajouter le mélange chocolat-beurre et les ingrédients restant.  
**Régler 30 sec VIT 4** (toujours avec le fouet)...

Remplir vos moules individuels sur 1 à 2 cm seulement, pour avoir des petites fleurs pas très hautes afin d'obtenir des petites bouchées au chocolat et mettre à cuire.  
Vous pouvez utiliser d'autres moules bien sûr.

**Cuire 10 min environ à 180°C. (th.6)**

**Pour info : Voici le moule à cannelés que j'ai utilisé et le paquet de poudre "Impérial"**

