

## LES TIGRES FONDANTS



### INGREDIENTS

#### Pour la ganache chocolat

10 cl de crème fraîche liquide, 1 cuil. à soupe de miel, 100g de chocolat noir à 64% de cacao

#### Pour les moelleux tigrés

2 œufs, 110g de sucre en poudre, 2 cuil. à soupe de poudre d'amande, 100g de farine, 100g de beurre, 60g de pépite de chocolat ou pailleté chocolat.

### PREPARATION

Dans une casserole, faire bouillir la crème et le miel. Verser sur le chocolat préalablement haché. Mélanger délicatement. Couvrir d'un film alimentaire, laisser refroidir, réserver.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre. Ajouter la poudre d'amande, le rhum et la farine. Mélanger à l'aide d'une spatule. Verser le beurre préalablement fondu et tiède. Mélanger, incorporer les pépites ou le pailleté chocolat. Mélanger délicatement.

A l'aide d'une poche à douille lisse, garnir les empreintes, recouvrir de la silpat ou d'une feuille de papier de cuisson et d'une grille de four. Cuire dans un four à 160°C (th 5-6) pendant 13 à 15 mn. Sortir du four, laisser refroidir et démouler.

A l'aide d'une poche à douille cannelée, garnir le centre des tigrés d'une belle rosace de ganache.