



## Les muffins chocolat et Bailey's

Recette pour 6 muffins. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

### Ingrédients

100 g de chocolat noir à pâtisser  
50 g de beurre  
1 oeuf (*calibre moyen*)  
75 ml de lait demi écrémé (= 75 g)  
50 ml de Bailey's (= 50 g)  
15 g de cacao amer en poudre (*Van Houten*)  
60 g de sucre en poudre  
100 g de farine  
50 g de maïzena  
1/2 sachet de levure chimique  
10 g de pépites de chocolat

### Matériel

6 moules à muffins en silicone  
ou 6 grandes caissettes en papier  
deux jattes  
un bol  
un fouet  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Installer vos 6 moules à muffins sur une plaque à pâtisserie sans les serrer.
2. Dans une première jatte, faire fondre le chocolat avec le beurre en les passant aux micro ondes.
3. Dans une seconde jatte, préparer les poudres : cacao amer en poudre, sucre, farine, maïzena, et levure. Les ajouter les unes aux autres et bien les mélanger.
4. Dans le bol, battre l'oeuf seul au fouet jusqu'à ce qu'il mousse légèrement.
5. Ajouter aux poudres le chocolat fondu, le lait, le Bailey's et l'oeuf battu. Bien lisser la préparation en fouettant vigoureusement et la répartir en remplissant chaque moule presque à hauteur.  
*- personnellement, j'ai un faible pour le Bailey's au caramel, c'est donc celui que j'ai utilisé dans cette recette -*  
*- l'avantage des moules à muffins en silicone c'est qu'ils sont jolis ! Non, bon, en fait ils sont pratiques car pas besoin de graisser et saupoudrer leur fond : les muffins n'accrochent pas ! -*  
*- en plus, avec les moules en silicone, on gagne en temps de cuisson ! environ 25 % du temps de cuisson en moins ! -*
6. Préchauffer le four à 175°C. Saupoudrer de quelques pépites de chocolat ou sucres décoratifs.

### Réalisation > la cuisson

7. Placer la plaque portant les moules à muffins au four et laisser cuire 13 à 15 minutes.  
*- si la cuisson vous paraît insuffisante ou trop prononcée, augmentez ou réduisez la cuisson d'une minute la fois suivante, jusqu'à trouver la cuisson idéale selon votre four et votre préférence -*

- si vous utilisez des moules à muffins en grès culinaire ou en métal, il faudra prolonger la cuisson, jusque, disons 20 minutes -

### Réalisation > le service

#### 8. Laisser tiédir avant de servir.

- il suffit de laisser tiédir entre un quart d'heure et une demi-heure afin que les gourmands ne se brûlent pas la langue -

### Réalisation > les variantes

On peut aussi fourrer ces muffins au chocolat de petites choses comme un carré de chocolat blanc (ou toute autre couleur), ou bien selon vos goûts : une cerise à l'eau-de-vie, un grain de fruit juteux, une pâte d'amande ou de pistache, une cuillerée de crème de Carambar (voir mon gâteau à la crème de Carambar), ou des pépites. Il suffit de remplir les moules à moitié de leur hauteur, de déposer le fourrage et de remettre une moitié de préparation.

**Pure gourmandise**

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)