



MUFFINS CŒUR DE CHOCOLAT D'APRES NATHALIE VALMARY



Pour 20 moules Flexipan à minis muffins :

Sirop : 2 citrons jaunes, 60g de sucre.

Muffins : 2 oeufs, 200g de farine, 100g de sucre, 1 sachet de levure, 5cl de lait consistance, 200g de beurre demi sel pommade, 20 cc de Nutella ou de praliné Valrhona, quelques gouttes d'arôme naturel de citron -facultatif-

Chauffer le four à 180°. Faire un sirop avec les jus de citrons, les zestes et le sucre. Cuire à feu moyen sans faire bouillir. On doit obtenir un mélange sirupeux. Refroidir.

A l'aide du robot équipé de la feuille, crémer le beurre et le sucre, ajouter 1 oeuf, quand il est bien incorporé ajouter le 2ème, puis le lait et la farine tamisée avec la levure. Quand le mélange est homogène ajouter le sirop, les zestes et l'arôme.

A l'aide d'une poche remplir les moules sur 1cm de hauteur, ajouter le praliné ou le Nutella, et compléter au 2/3 de la hauteur avec le reste de la pâte. Cuire 25 mn en couvrant si nécessaire d'un papier alu en fin de cuisson pour éviter le brunissement. Refroidir et démouler sur grille.

