

## MINI MONTS D'OR

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 75 min
- **Temps de cuisson :** 25 min
- **Temps de repos :** 1 nuit
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour la ganache au chocolat blanc :

- 70g de chocolat blanc –
- 12 cl de crème liquide

### Pour la finition :

- 50g de crème de marrons

### Pour le moelleux au chocolat :

- 50g de chocolat noir
- 50g de beurre doux
- 2 œufs
- 60g de sucre en poudre
- 30g de farine

## Etapes de préparation

1. La veille, faire fondre le chocolat blanc et 3cl de crème dans une casserole. Laisser tiédir et ajouter le reste de crème. Garder au frais une nuit. Le lendemain, fouetter la ganache afin d'obtenir une ganache mousseuse. Placer au frais.
2. Faire fondre le chocolat noir avec le beurre à très petit feu (au mieux au bain-marie) jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser refroidir. Séparer le jaunes des blancs; battre les jaunes avec 30g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mélange chocolat-beurre en continuant de fouetter, puis incorporer la farine.
3. Battre les blancs en neige ferme avec le restant de sucre, puis les incorporer délicatement à la préparation chocolatée.
4. Verser la pâte dans des moules à muffins beurrés et faire cuire pendant 20 minutes à 180°C (th.6). Démouler et laisser refroidir sur une feuille de papier cuisson.
5. Fouetter la crème de marrons pour la rendre plus aérée et la verser au milieu des moelleux (c'est incroyable comme la crème change de texture juste en la fouettant !).
6. A l'aide d'une poche à douille, garnir les moelleux de ganache au chocolat blanc.

