

Mini-moelleux au chocolat et griottes

Les proportions pour 4 plaques à mini-tartelettes soit 48 pièces :

200 g de chocolat noir à 70% de cacao
48 griottes surgelées
2 oeufs
160 g de sucre en poudre
1 yaourt
150 g de farine
2 c à c rases de levures chimique
100 g de beurre

Faire fondre le chocolat au B.M. ou au M.O..

Dans un saladier fouetter les oeufs et le sucre pour les blanchir puis ajouter le yaourt et la farine tamisée mélangée avec la levure. Faire fondre le beurre et l'incorporer à l'appareil en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse. Ajouter alors le chocolat fondu et garnir les mini-moules à tartelette avec la pâte.

Déposer une griotte encore surgelée au centre de chaque tartelette et mettre à cuire à four préchauffé à 200° pendant 15 mn environ (adapter en fonction du four). Laisser refroidir, démouler et déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>