

Palets chocolat/caramel



Ingrédients (pour 6 mini-muffins) : 25 g de chocolat noir, 60 g de beurre pommade, 1 oeuf, 50 g de bonbons caramel, 5 cl de lait, 30 g de farine, quelques caramels supplémentaires

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Si les caramels sont durs, les broyer. Faire chauffer le lait avec les caramels pour les faire fondre. Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un cul-de-poule, mettre le beurre en pommade. Ajouter le chocolat fondu. Mélanger. Incorporer l'oeuf. Incorporer le lait/caramel au mélange précédent. Ajouter la farine. Mélanger.

Verser le mélange dans les empreintes mini-muffins Demarle. Faire cuire une dizaine de minutes. Attendre pour démouler.

Placer des caramels au fond des empreintes. Remettre au four environ 5 minutes. Sortir les empreintes. Enfoncer les palets cuits et faire refroidir. Démouler.