

# **Muffins chocolat framboises et bananes**

## **Ingrédients pour 12 muffins:**

100 g de chocolat noir à 60% de cacao  
110 g de beurre  
4 oeufs  
150 g de sucre semoule  
60 g de farine  
1 cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré  
environ 20 framboises fraîches ou surgelées ( j'utilise toujours des surgelées)  
1 banane

## **Pour la finition:**

100 g de chocolat blanc

## **Réalisation:**

Préchauffer le four à 210°C.

faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.

Casser les oeufs dans un saladier, y ajouter le sucre semoule et fouetter au batteur pendant 5 minutes (c'est très très important) jusqu'à obtenir une mousse qui a triplé de volume.

Ajouter le chocolat et le beurre fondu au mélange précédent à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine et le cacao tamisés, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

A l'aide d'une cuillère à soupe, verser un peu de pâte dans chaque empreinte à muffins, puis déposer une framboise dans chaque empreinte.

Recouvrir la framboise de pâte, puis insérer une tranche de banane dans chaque muffin.

Enfourner pour 12 minutes.

Lorsque les muffins sont cuits, les laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

## **Pour la finition:**

Il suffit de tremper chaque muffin dans du chocolat blanc fondu.

