

Muffins à la rhubarbe et aux noisettes, ganache au chocolat blanc



Ingrédients pour 12 muffins:

Muffins:

175g de farine

100g de sucre

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

100ml de lait

50g de beurre

2 oeufs

200g de rhubarbe pelée et coupée en dés

50g de noisettes entières

Ganache au chocolat blanc:

80g de chocolat blanc

190g de crème liquide entière (55+135g)

Déco: petits pétales roses en chocolat blanc

Préparation:

- *Ganache au chocolat blanc:*

Faire fondre le chocolat blanc haché au bain-marie ou au micro-ondes. Dans une casserole, porter 55g de crème liquide à ébullition. Verser lentement un tiers de la crème bouillante sur le chocolat. A l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement. Incorporer alors le deuxième tiers, puis le troisième.

Battre le reste de la crème bien froide (135g) en chantilly. Incorporer délicatement la chantilly à la crème au chocolat blanc. Réserver au réfrigérateur pour que la ganache cristallise.

- *Muffins:*

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Dans un autre saladier, battre les oeufs avec le lait et le beurre fondu. Verser le mélange liquide sur la farine tout en mélangeant avec une cuillère. Hacher grossièrement les noisettes (en les écrasant dans un sac congélation avec un rouleau à pâtisserie). Incorporer les noisettes et les dés de rhubarbe à la pâte. Répartir la pâte dans une douzaine de caissettes. Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

- Remplir une poche à douille de ganache au chocolat blanc et dresser une rosace sur chaque muffin. Décorer de sucre coloré ou décor en chocolat blanc pour cupcakes.

