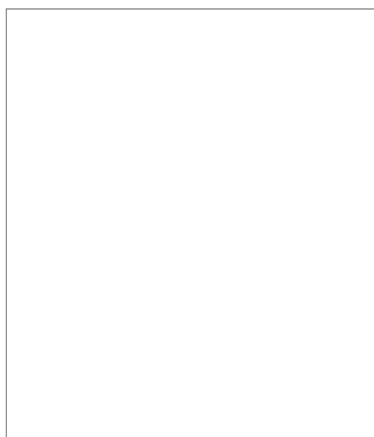


Mini-moelleux de courge spaghetti, noisette et chocolat



Ingrédients pour une vingtaine de mini-moelleux :

- 100g de beurre mou
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de cannelle
- 40g de poudre de noisette
- 50g de pailleté de chocolat
- 150g de filaments de courge spaghetti

Préparation :

Couper la courge en 2 dans le sens de la longueur et la poser sur une plaque allant au four. Badigeonner légèrement d'huile d'olive pour éviter les dessèchement. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes. Laisser refroidir, retirer les graines puis extraire la chair en grattant l'intérieur de la courge à l'aide d'une fourchette. Travailler le beurre pommade avec le sucre vanillé et le sucre. Ajouter les oeufs, mélanger puis incorporer la farine et la levure. Ajouter les noisettes, la cannelle, le pailleté de chocolat et les filaments de courge spaghetti. Répartir la pâte dans des empreintes à mini-cakes et enfourner pour 25-30mn dans le four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.