

Muffins moelleux au chocolat, sans beurre, mais avec compote de pommes *(hihi c'est l'astuce)*

Pour un moule à briochettes de 6 empreintes + 2 moules muffins (papier)

100 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique (2càc ou 6gr)

100 gr de compote de pommes

50 gr de sucre

1 œuf

100 gr de chocolat noir

10 cl de crème liquide

Allumez le four à 170/180°

Faites fondre le chocolat dans la crème liquide (bains-marie ou micro-ondes)

Lissez la préparation

Dans la cuve du robot fouettez l'œuf entier avec le sucre

Ajoutez la compote

Incorporez la farine et la levure

Lorsque le mélange est bien lisse, versez le chocolat fondu et fouettez pour bien incorporer les ingrédients

Beurrez vos empreintes (même pour le silicone, je le fais toujours, avec une bombe à graisse)

Remplir les empreintes aux trois quarts

Enfournez pour 18m, (à vérifier)

Faites tiédir et démoulez

J'avais râpé un peu de fève Tonka dans la pâte, j'aime beaucoup le goût d'amande subtil de cet ingrédient

Vous pouvez faire contraster le chocolat avec un peu d'arôme pistache ou framboise

La compote de pommes donne un résultat très moelleux, en remplacement du beurre.

Surveillez la cuisson, comme d'habitude j'ai laissé quelques minutes de trop, 15 mn auraient suffi pour mon four qui chauffe un peu fort.

A vous d'ajuster.