

Petits gâteaux chocolat ~ menthe



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour environ 4 gâteaux

- 175 g. de farine de blé T55-65
- 10 g. de fécule (au choix : maïs, pomme de terre, arrow-root...)
 - 50 g. de sucre complet (*rapadura*)
 - 1 c. à c. de poudre à lever
 - 1 pincée de sel
 - 100 g. de chocolat noir pâtissier
 - 160 ml. de lait végétal (au choix)
 - 3 c. à s. d'huile d'olive
 - 2 gouttes d'HE de menthe douce + 2 gouttes d'HE de menthe poivrée
 - 50 g. de pépites de chocolat

La recette de Juliette

1. Préchauffer le four à 180° C., th. 6.
2. Mélanger tous les ingrédients secs dans le bol de votre robot ou dans un saladier.
3. Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat grossièrement cassé avec le lait. Remuer sans cesse jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
4. Ajouter le chocolat fondu au mélange sec, puis l'huile d'olive et les HE. Bien mélanger. Ajouter enfin les pépites de chocolat.
5. Verser la préparation dans des moules individuels (de type moules à muffins) puis enfourner pour 12-15 minutes à 180° C.
6. Sortir du four et laisser tiédir avant de démouler et de déguster.