

Barquettes au chocolat

12 barquettes 🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 16 min

Moule utilisé : 12 barquettes de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Barquettes :

-4 oeufs

-180g de chocolat blanc

-80g de beurre

-200g de farine

-1/2 sachet de levure

Ganache chocolat :

-70g de chocolat noir

-70g de crème liquide entière

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre doucement dans une casserole le beurre et le chocolat blanc. Mélanger délicatement.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs et le chocolat et beurre fondus.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Remplir les empreintes et déposer une toile de cuisson dessus.
- Enfourner +/- 16 min et retirer la toile quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Laisser refroidir et démouler.
- Pour la ganache, faire chauffer doucement dans une casserole la crème et le chocolat noir. Lisser le tout et garnir les petits creux.