

TIGRES AUX PAILLETES DE CHOCOLAT



INGREDIENTS :

- 150 gr de beurre à température ambiante
- 200 gr de sucre en poudre
- 200 gr de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 70 gr de paillettes de chocolat
- 2 c. à soupe de rhum brun (facultatif).

PREPARATION :

Préchauffer le four Th. 6 (180°)

Cuisson : 10 à 15 minutes.

- Mélanger le sucre + le sucre vanillé + le beurre fondu,
- Ajouter un à un les œufs entiers en mélangeant bien entre chaque œuf.
- Incorporer ensuite la farine et la levure, puis le rhum.
- Ajouter la farine et la levure,
- Puis, les paillettes de chocolat
- Ajouter du rhum (selon les goûts),
- Mettre une empreinte à mini charlottes ou savarins saphirs sur une plaque perforée ou beurrer des mini moules. Remplir les moules aux 3/4.
- Enfourner pour 10 à 15 minutes en fonction de votre four.
- Démouler sur une grille à la sortie du four.

Pour décorer le centre de vos petits gâteaux, réaliser un crémeux au chocolat ou tout simplement mettre un peu de chocolat noir fondu ou de nutella fondu.

Crémeux au chocolat

- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 35 gr de sucre en poudre
- 145 gr de chocolat noir de couverture 66%

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre,
- Incorporer la lait et la crème liquide, puis porter à frémissements.
- Verser en trois fois sur le chocolat haché. Mixer et laisser refroidir.

Suggestions : Avec la crème restante, vous pouvez fourrer un gâteau roulé au chocolat.