

MUFFINS EN CHOCOLAT CHANTILLY ET FRAISE TAGADA EN CERISE

Ingrédients pour 6 muffins

60g de chocolat noir
6 fraise Tagada
25cl de crème liquide bien froide
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
3 cuillères à soupe de sucre glace
1/2 sachet de cremfix(facultatif)
6 queues de cerise(facultatif)
50g de chocolat blanc

Préparation : 25 à 30 minutes de préparation 1 heure de réfrigération

- 1) Faire fondre le chocolat noir au bain- marie et laisser tiédir.
- 2) A l'aide d'un pinceau, badigeonner le fond et le bord des caissettes à muffin de chocolat fondu. Laisser refroidir et recommencer jusqu'à ce que la couche soit suffisamment épaisse. Réserver au réfrigérateur 1 heure avant de démouler.
- 3) Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Napper les fraises Tagada et les queues de cerise de chocolat blanc fondu. Laisser sécher. Planter les queues de cerise dans les fraises Tagada.
- 4) Dans un grand bol, monter la crème liquide en chantilly avec l'extrait de vanille. Quand le mélange commence à prendre, verser le cremfix et le sucre glace puis mélanger.
- 5) Verser la chantilly dans une poche à douille. Remplir les moules en chocolat de chantilly et terminer en posant une cerise recouverte de chocolat sur chaque moule.

Bon appétit