

LA RECETTE du LUNDI

macarons au thé vert macaron cassis violette

dessert



INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre doux
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 150 g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 🍌 Option : quelques pépites de chocolat blanc à parsemer sur le dessus

 Pour 12 muffins



PRÉPARATION :



- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Installez des caissettes en papier dans un moule à muffins (ou beurrez-le légèrement).
 - Faites fondre le chocolat blanc avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (par sessions de 20 secondes). Mélangez pour obtenir une texture lisse.
 - Dans un grand saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
 - Incorporez le mélange chocolat/beurre fondu dans les œufs sucrés, en fouettant doucement.
 - Ajoutez la farine tamisée, la levure et une pincée de sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 - Ajoutez les framboises délicatement (sans trop les écraser, surtout si elles sont fraîches !).
 - Répartissez la pâte dans les moules aux 3/4, pour leur laisser gonfler à la cuisson.
 - Enfournez pour 18 à 20 minutes. Vos muffins sont prêts quand ils sont légèrement dorés et qu'un cure-dent ressort propre.
 - Laissez refroidir 5 min dans le moule, puis transférez sur une grille.
- 💡 **Conseils de préparation**
- Si vous utilisez des framboises surgelées, ajoutez-les directement dans la pâte sans les décongeler.
 - Ne mélangez pas trop après avoir incorporé la farine : ça garderait vos muffins trop compacts.
 - Pour un résultat encore plus fondant, ajoutez des pépites de chocolat blanc sur le dessus avant cuisson !

