



Mini moelleux à la noisette

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 12 personnes

Ingrédients

Pour les moelleux

- 150 g de beurre
- 330 g de sucre saveur Noisette Béghin Say
- 2 œufs
- 3 g de sel fin
- 220 g de crème liquide entière
- 240 g de farine
- 5 g de levure chimique

Pour le sirop d'imbibage

- 50 g de sucre saveur Noisette
- 12 cl d'eau
- *Pour la ganache*
 - 170 g de chocolat au lait
- 130 g de crème liquide entière
- 120 g de mascarpone

Les moelleux

1. Mélangez le beurre, le sucre et le sel au batteur. Incorporez les œufs puis la farine tamisée avec la levure et enfin la crème.
2. Pochez les moelleux avec une poche à douille.
3. Garnissez vos moules après les avoir chemisés. Enfourez environ 20 minutes à 150° C.

L'imbibage

1. Portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.
2. Dans les moules, imbiblez le cake encore tiède du sirop à l'aide d'un pinceau jusqu'à ce qu'il n'absorbe plus.
3. Laissez reposer les moelleux au réfrigérateur toute une nuit.

Ganache et montage

1. Dans une Casserole, portez la crème liquide à ébullition. Versez-la dans le chocolat au lait et mélangez bien.
2. Réservez au frais au moins 1 h et incorporez le mascarpone tout en fouettant au batteur afin de faire monter la crème.
3. Pochez avec une poche à douille sur les moelleux.
4. Décorez de noisettes torréfiées et dégustez.