

Petits gâteaux au chocolat à la crème au beurre

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

80 grammes de beurre non salé
100 grammes de chocolat noir (+ extra pour la finition)
2 œufs
70 grammes sucre impalpable
1⁄2 cuillerée à thé sel
50 grammes de farine

Pour la crème au beurre :

100 grammes de chocolat noir
150 grammes de beurre, non salé (à température ambiante)
70 grammes sucre impalpable
70 grammes de cacao en poudre
1 cuillère à soupe de café noir

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C. Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie. Laissez tiédir.**

2. **Fouettez les œufs avec le sucre glace et le sel jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporez délicatement la farine et le chocolat fondu. Répartissez la pâte dans 8 moules à muffins beurrés, en les remplissant jusqu'à 1 cm de hauteur. Faites cuire pendant environ 4 minutes. Laissez refroidir sur une grille.**

3. **Préparez la crème au beurre : faites fondre le chocolat au bain-marie. Travaillez le beurre en pommade, puis ajoutez progressivement le sucre glace et le cacao en poudre. Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le café et fouettez jusqu'à obtenir une crème légère et aérienne. Versez la crème dans une poche à douille cannelée.**

4. **Déposez une rosace de crème au beurre sur un gâteau, posez-en un second par-dessus et pressez légèrement. Terminez par une nouvelle rosace de crème sur le dessus et parsemez de chocolat râpé.**