

Tigrés au chocolat

Pour 12 tigrés :

Ingrédients :

- 125g de farine pour gâteaux
- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 4 oeufs
- 1 pot de vermicelles au chocolat
- 60g de poudre d'amande
- 120g de chocolat noir
- 100g de crème fraîche liquide

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine avec la poudre d'amande puis bien mélanger.
5. Ajouter le beurre fondu avec les vermicelles au chocolat puis bien mélanger.
6. Verser la pâte dans un moule à mini kouglof puis faire cuire au four 20min.
7. Laisser refroidir puis démouler les tigrés.
8. Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche dans une casserole à feu doux.
9. Garnir le centre des tigrés avec la ganache au chocolat et laisser durcir avant de déguster.

