

Muffins au chocolat et aux kumquats

Le goût de la crème de kumquat se marie parfaitement avec le chocolat noir.

Temps de préparation: 8 min. · Niveau de difficulté: facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 10 muffins.

Ingrédients

150 ml Huile d'olive vierge extra
200 g Chocolat noir
4 pièce Eggs
100 g Sucre glace
70 g Farine d'épeautre (blanche)
3 c.à.s. Sucre
Pour la crème :
400 g Kumquat ou oranges
50 g Sucre
300 ml Jus d'orange
2 c.à.c Fécule de maïs

Préparation

Badigeonner soigneusement 10 moules à muffins d'huile d'olive et les saupoudrer d'une fine couche de sucre.

Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre dans un bol au bain-marie, puis le laisser refroidir un peu.

Verser l'huile d'olive dans un bol, ajouter les œufs l'un après l'autre et mélanger pendant 30 secondes. Incorporer ensuite le sucre en poudre, puis la farine et enfin le chocolat.

Verser la pâte dans les moules et faire cuire dans le four chaud à 160° à chaleur tournante

pendant environ 12 à 15 minutes. À l'extérieur, les petits gâteaux doivent avoir une fine croûte afin de pouvoir les démouler, mais le cœur reste liquide.

Nettoyer maintenant les kumquats, enlever les pépins et les couper en tranches.

Faire caraméliser le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne brun clair. Mouiller avec le jus d'orange, ajouter les fruits et laisser cuire 2-3 minutes.

Mélanger la fécule avec 2-3 cuillères à soupe d'eau froide et lier la compote avec ce mélange.

Démouler immédiatement les muuffins et les servir avec la compote de fruits.