



LE DESSERT

## MUFFINS AU CHOCOLAT ET AUX AMARETTI



### INGRÉDIENTS

12 PIÈCES

**MUFFINS**

### PRÉPARATION

1H 20 MINUTES

<b>150 g</b>	de beurre
<b>50 g</b>	de chocolat de cuisine
<b>4</b>	œufs
<b>150 g</b>	de sucre
<b>½ sachet</b>	de sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	de sel
<b>½ dl</b>	d'espresso
<b>2 cs</b>	d'amaretto
<b>200 g</b>	de pommes de terre en robe des champs
<b>80 g</b>	d'amaretti humides (amaretti morbidi)
<b>100 g</b>	de noisettes moulues
<b>30 g</b>	de poudre de cacao
<b>75 g</b>	de farine
<b>1 sachet</b>	de poudre à lever

## GARNITURE

<b>200 g</b>	de mascarpone
<b>50 g</b>	de sucre en poudre
<b>2 cs</b>	de chocolat en poudre
<b>2 cs</b>	d'amaretto

1

Faire fondre le beurre dans une casserole. Mettre le chocolat sur le beurre et également le faire fondre. Baisser le feu.

2

Casser les œufs dans un plat et les battre. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel et battre le tout en mousse à vitesse élevée. Mélanger l'espresso et l'amaretto et incorporer à la masse.

3

Éplucher les pommes de terre, les râper avec une râpe à bircher et les incorporer à la masse.

4

Émietter les amaretti sur la masse. Ajouter le mélange beurre/chocolat fondu avec les noisettes, le cacao en poudre, la farine et la poudre à lever à la masse et mélanger le tout.

5

Chemiser les alvéoles d'une plaque à muffins de caissettes en papier et y répartir la masse uniformément. Faire cuire pendant 20 à 30 minutes à 180 °C à chaleur tournante. Laisser refroidir les muffins.

6

Mélanger les ingrédients pour la garniture, verser dans une poche à douille et faire de petits tourbillons.