

DUO DE MUFFINS BANANE ET CHOCOLAT

Pâte

125 g de farine blanche
125 g de maïzena
4 g de levure chimique
70 g de margarine végétale
250 ml de lait de soja
(ou moitié lait, moitié eau)
1 banane écrasée
3 c. à s. de cacao
2 sachets de sucre vanillé
1 barre de chocolat noir

Garniture

120 g de margarine végétale
4 c. à s. de cacao
60 g de sucre glace

Dans une terrine, mélanger la farine, la maïzena, la banane écrasée, le sucre et la levure. Faire fondre la margarine et la verser dans la terrine avec le lait de soja (ou le mélange lait et eau). Travailler brièvement la pâte au fouet électrique jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante. Séparer la pâte en deux parties, ajouter à l'une d'entre elle le cacao, ainsi que le chocolat cassé en petits morceaux.

Huiler 10 ramequins et y répartir les préparations. Chauffer le four à 200° et y faire cuire les muffins jusqu'à ce qu'une aiguille enfoncée au centre ressorte sèche (plus ou moins un quart d'heure de cuisson). Laisser refroidir complètement.

Écraser les ingrédients de la garniture jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Démouler les muffins, les disposer sur un plat de service et au moyen d'une poche à douille, les garnir de crème au chocolat.