**Muffins aux poires, coeur au chocolat**



Ingrédients / pour 4 personnes

* La ganache au chocolat :
* 90 g de chocolat noir
* 60 g de crème liquide
* L'appareil à muffin :
* 2 œufs
* 200 g de farine
* 100 g de cassonade
* 1 sachet de levure
* 23 cl de lait
* 1 sachet de sucre vanillé
* 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
* 300 g de poires

Réalisation

* Difficulté facile - Préparation 15 mn - Cuisson 30 mn

**Préparation Muffins aux poires, coeur au chocolat**

1 La veille : [Concassez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/24/concasser.shtml) le chocolat, et placez-le dans un saladier. Portez la crème liquide à ébullition, et versez-la sur le chocolat, mélangez bien. Répartissez la ganache dans des moules à glaçons, et placez-le ensuite au congélateur.

2 Le jour même : Lavez, épluchez et coupez les poires en petits dés. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure, ajoutez ensuite les poires. Mélangez bien pour que ces dernières soient bien imprégnées de farine. Dans un second saladier, blanchissez les œufs avec le sucre vanillé et la [cassonade](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300100/cassonade.shtml). Incorporez une partie du mélange poires/farine, mélangez. Ajoutez le lait, mélangez, puis ajoutez le reste de la farine/poires, ainsi que l'huile de tournesol, mélangez bien. Versez deux cuillères de pâte dans des moules à muffins, ajoutez le glaçon de ganache, et recouvrez de pâte. Enfournez à 180°C pendant 20 à 30 minutes.