 **Muffins chocolat-noisettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/04/Muffins-chocolat-DSCN5331_25359.jpg) **Pour 9 petits muffins**

**- 120 g de chocolat noir**  
**- 60 g de beurre**  
**- 2 œufs  
- 60 g de sucre en poudre  
- 1 pincée de sel  
- 60 g de noisettes en poudre  
- 2 càs de noisettes concassées  
- 60 g de farine  
- 1 càc de levure chimique**

**1 plaque d'empreintes à muffins (empreintes saphirs pour moi)  
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

Mettre le chocolat en morceaux avec le beurre dans une jatte et le faire fondre au micro-ondes (ou au bain-marie).  
Lisser le mélange et laisser tiédir.  
Mixer les noisettes pour obtenir 60 g de poudre.  
Concasser quelques noisettes pour en obtenir deux cuillerées à soupe.  
Fouetter les œufs avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Verser le chocolat fondu tout en fouettant.  
Incorporer la poudre de noisettes, la farine et la levure.  
Mélanger bien.  
Verser la préparation dans les empreintes.  
Parsemer des noisettes concassées.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.