

Cupcake Chocolat clémentine piment

Pour 6 Cupcakes: 6 caissettes en **papier** (ou en silicone) – 100g de biscuits sablés chocolat – 35g d’huile de coco désodorisée fondue – 150g de fromage frais à 0% – 50g de yaourt grec – 75g de sucre blond – 1 œuf bio – 100g de chocolat noir en pastille – 3CS de jus de clémentine – 3 écorces d’oranges confites – 150ml de crème liquide entière – 6 Suprêmes de clémentine – 1 petite pincée de piment en poudre.

Préchauffez votre four à 160°C et garnissez votre moule (à muffins) des caissettes.

Placez le bol et le fouet qui vous serviront pour la crème montée au froid pour maximiser l’effet froid.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec l’huile de coco fondue dans un grand saladier.

Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos d’une cuillère pour agglomérer le tout. Réservez au froid pour que l’huile se fige.

Passez la clémentine à l’extracteur de jus. Réservez le jus. (vous pouvez utiliser du jus de clémentines en bouteille).

Emincez finement les écorces d’orange. Réservez.

Fouettez le fromage frais, le sucre, le piment et l’œuf ensemble. Faites fondre le chocolat. Versez le chocolat fondu dans le mélange fromage frais/sucre/œuf/piment tout en remuant. Ajoutez les écorces émincées et le jus de clémentine.

Sortez le plat à muffins du froid et répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. (J'arrête le four à 18min et laisse la plaque 2min pour atteindre les 20min).

Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule sur une grille. Placez au froid lorsque les cupcakes sont à température ambiante.

Gardez au froid au moins 4 à 6h. (Le mieux, c'est une nuit entière).

Avant de servir, fouettez la crème (très très froide) au robot pour la monter assez fermement. Au besoin, ajoutez un peu de sucre glace pour qu'elle soit plus ferme.

A l'aide d'une poche munie de la douille de votre choix, disposez cette crème montée sur chaque cupcake.

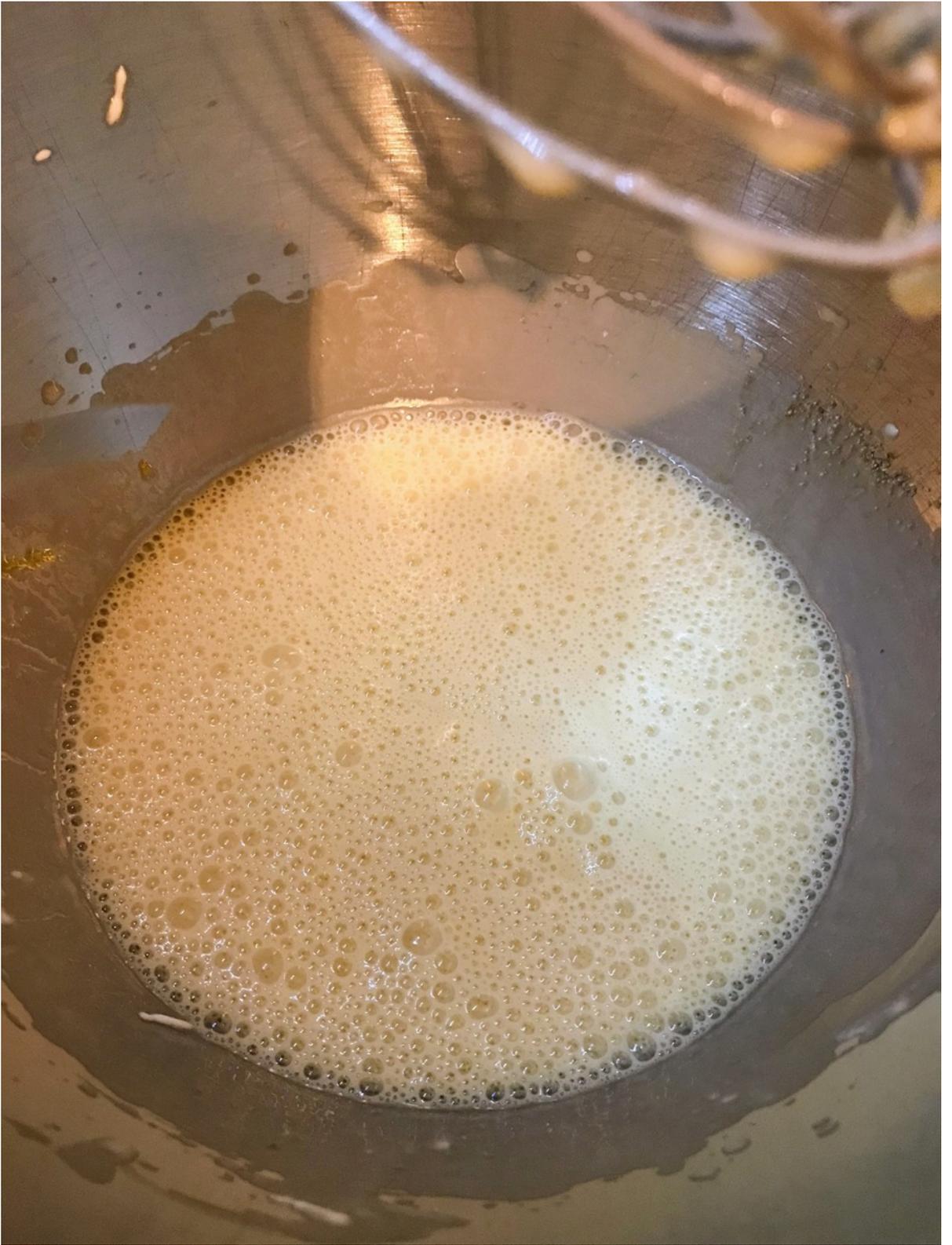
Terminez par un suprême sur le dessus et quelques vermicelles de votre choix (ou des paillettes, ou de la poudre dorée).























Cupackes chocolat mûres

Ingrédients pour 12 cupcakes :

- 125g de beurre doux (bio) pommade
- 75g de cassonade
- 75g de sucre de coco
- 2 oeufs
- 100g de farine semi-complète
- 10cl de lait demi-écrémé
- 1,5 cc de levure chimique

- 50g de cacao en poudre non sucré
- Quelques gouttes d'arôme naturel de mûres

Topping :

- 150g de beurre bio doux pommade
- 250g de sucre glace
- 1 cc d'extrait de vanille
- 3 CS de jus de citron (pour casser le côté trop sucré en bouche)
- pâte d'amande verte, et orange (pour faire les citrouilles)*
- décor en sucre coloré*

Préparation des cupcakes : Préchauffez votre four sur 180°C et chaleur tournante

Garnissez ensuite votre plaque à muffins avec des caissettes en papier (orange et noire pour halloween)

Dans le bol de votre robot pâtissier (ou dans un grand saladier), placez le beurre (pommade), les sucres, les oeufs légèrement battus, la mûre, la farine, la levure et le cacao.

Battez au fouet électrique pendant 1min environ. Vous devez obtenir une crème un peu dense. Ajoutez au fur et à mesure le lait pour avoir une texture plus souple (ruban).

A l'aide d'une cuillère à glace à ressort, répartissez la pâte dans vos caissettes.

Taper légèrement le plat sur votre plan de travail pour éviter (au maximum) les bulles d'air.

Enfournez pour environ 20min. Si votre four est puissant, vérifiez la cuisson au bout de 15min à l'aide d'un couteau ou d'un pique en bois.

Une fois la cuisson terminée, retirez les cupcakes du moule et laissez-les refroidir sur une grille.





Pendant ce temps, préparer la crème au beurre pour le topping :
Dans votre robot pâtissier (ou un grand saladier) placez le sucre et le beurre. Fouettez à vitesse lente au début et

augmentez la cadence quand le sucre a été incorporé (sinon c'est la neige assurée dans la cuisine).

Ajoutez ensuite le citron et la vanille. Fouettez à nouveau pour que le goût soit partout.

Placez en poche avec une douille crantée. NE PAS METTRE AU FROID. Laissez à température ambiante (mais pas à côté d'un radiateur) votre poche en attendant de décorer vos gâteaux.

Décorations : Faites une jolie rosace sur chaque cupcakes. Puis ajoutez les citrouilles en pâtes d'amandes que vous aurez réalisé au préalable. Ou saupoudrez de paillettes colorées, ou laissez comme ça ☐











Cupcakes praliné

Voici un des cupcakes réalisés pour l'anniversaire de ma belle-soeur. le cupcake coeur coulant praliné.

Pour 12 cupcakes : 150g de sucre – 150g de beurre demi-sel pommade – 175g farine levurée – 1/2 cc d'extrait de noisettes – 1/2 paquet de pralin Vahiné – 3 oeufs – 1 pincée de sel.
Garniture : 200g de crème pâtissière – 3 cc de pâte de noisettes – 1/2 paquet de pralin Vahiné.

Dans le bol dun robot pâtissier, placez le sucre et les oeufs. Battez jusqu'à ce que le mélange aie doublé de volume.

Ajoutez ensuite le beurre mou (attention pas fondu). Et continuez de fouetter.

Complétez avec la farine et l'extrait de noisettes, ainsi que le pralin.

Répartissez des caissettes en papier sur votre plaque et garnissez de pâte.

Enfournez pour 20/25min dans un four préchauffé à 180°C

Sortez-les du four et laissez tiédir dans le plat puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pour la garniture : Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol.

Videz le coeur des cupcakes à l'aide d'une cuillère à parisienne moyenne. Versez de la crème à l'intérieur. Laissez reposer 1h au frais les cupcakes garnis avant de les décorer (pâte à sucre, pâte de chocolat, chantilly, crème au beurre ou encore topping au fromage frais). Ici j'ai utilisé de la pâte à sucre vanillée et des emportes pièces.

Muffins légers framboises

Le petit déjeuner est un moment important. Mais ce n'est pas une obligation de se gaver tous les matins. Comme je pars tôt, il me faut quelque chose de transportable parce que je n'ai pas vraiment faim en partant à 7h du mat ». Je vous propose donc un muffin framboise qui sous ses airs bien gonflé et moelleux est complet et léger !

Pour 6 muffins : 130g de farine blanche – 2CS de son d'avoine – 8CS de lait 1/2 écrémé – 1CS d'huile de noix de pécan – 1cc de levure chimique – 1 œuf – 1cc d'extrait de vanille – 4CS de sucre vanillé maison – 1 pincée de sel – 1 barquette de framboises entières.

Faites préchauffer votre four à 180°C. Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, la levure, le son d'avoine, le sel et le sucre. Dans un autre saladier, battez l'œuf avec l'huile et l'extrait de vanille.

Versez ce mélange sur la farine et mélangez bien. Diluez au fur et à mesure avec le lait. Répartissez la pâte dans votre moule à muffin (s'il est en silicone, n'oubliez pas de placer une plaque en dessous, c'est plus facile).

Placez ensuite 3 framboises par muffins. Légèrement enfoncées dans la pâte crue.

Enfournez pour 20min. Laissez refroidir 5 min la plaque à muffin. Puis démoulez.

Laissez complètement refroidir sur une grille.

Voilà, votre petit déjeuner de toute cette semaine est prêt !

Muffin Banane/Cannelle

Il vous manque une idée pour mettre dans le cartable de vos enfants (ou de votre mari) ? Pas de souci avec ce petit cake qu'on peut emporter partout .

Pour 12 muffins : 125g de farine – 1 1/2cc de levure – 1/4 de bicarbonate de soude – 75g de beurre demi-sel fondu – 75g de cassonade – 2 œufs battus – 1 banane bien mûre – 1CS de cannelle moulue

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre, cannelle). Dans un autre saladier préparez les autres éléments : Beurre fondu, œufs et purée de banane. Assemblez ensuite les 2 mélanges et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Garnissez votre moule à muffins lui-même garni de caissettes en papier.

Faites cuire 25min à 160°C puis laissez refroidir 15min dans le moule puis démoulés sur une grille.

Cupcake au potiron et creamcheese

Halloween arrive et vous avez envie de faire autre chose que des bonbons. Voici une recette qui rappelle le pain d'épice un peu avant Noël tout en sucre et en bonheur ! A ne pas rater !!

Pour 18 cupcakes : 1,5 CUP de farine – 1/2cc de bicarbonate – 1cc de levure – 1/2cc de sel – 1cc de cannelle moulue – 1/4 cc

de gingembre moulu – 1/4 cc de noix de muscade moulue – 113g de beurre doux à température – 1/2 CUP de sucre – 1/2 CUP de cassonade – 2 œufs – 1/2 CUP de lait – 3/4 CUP de purée de potiron

Préchauffer votre four à 180°C. Remplissez votre plaque à muffins de caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, épices et sel.

Dans un bol de robot pâtissier (ou une jatte et un fouet électrique) fouettez les sucres et le beurre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez ensuite les œufs un à un. Continuez à fouetter pour que le tout soit bien mélangé.

Ajoutez les éléments secs et le lait, puis fouettez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et homogène. Raclez bien les bords si nécessaire. Ajoutez enfin la purée de potiron et continuez à fouetter.

Garnissez les caissettes de cette pâte au 2/3 de la hauteur et enfournez pour 18min environ. Vérifiez la cuisson avec un pique en bois, il doit ressortir sec.

Laissez tiédir dans les moules pendant 5/10min puis laissez refroidir complètement sur une grille.

Pendant ce temps préparez la crème.

Ingrédients : 170g de beurre doux pommade – 210g de cream cheese (philadelphia ou st moret) – 2 CUP de sucre glace – 1cc de pâte de vanille – caramel salé

Dans un bol (au robot pâtissier) fouettez ensemble le beurre et le fromage à vitesse moyenne. Ajoutez au fur et à mesure le sucre glace en raclant les parois. Ajoutez ensuite la vanille. Si la consistance vous semble trop liquide, ajoutez un peu de beurre. Remplissez une poche munie d'une douille étoile avec la crème et placez la 30min au frais.

Garnissez le dessus de vos cupcakes avec la crème puis faites couler du caramel salé dessus. Attention, ça colle aux doigts
□

Cupcake Orangette

Je me souviens des retours de vacances d'avec mes parents. On avait souvent mon frère et moi une boîte de gâteaux « Chamonix ». Vous savez ces gâteaux à l'orange... Tellement bon... Bah va falloir en faire un cupcake !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 115g de sucre brun – 175g de farine – 3 œufs – 1CS de gelée d'orange (ou marmelade) – 1CS de jus d'oranges frais – 2cc de levure chimique

Pour la couverture : 15cl de de crème liquide – 100g de chocolat blanc – 2cc de cointreau – sucres décoratifs

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez le jus d'orange et la gelée. Fouettez. Si cela vous semble un peu trop liquide, ajoutez un peu de farine.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Faites chauffer la crème et le cointreau sans la faire bouillir. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux. Quand la crème est chaude, ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule pour obtenir une crème assez épaisse (quand même).

Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus de chocolat. Goutez, si vous trouvez que le goût d'orange n'est pas assez prononcé, vous pouvez ajouter un peu plus de cointreau (c'est au goût de chacun. Mais attention, c'est quand même de l'alcool).

Laissez refroidir dans un bol. Puis quand tout est froid. Garnissez une poche avec une douille en étoile. Couvrez généreusement vos cupcakes, ajoutez la décoration qui vous plait comme des petits sucres colorés et c'est parti !

Cupcakes Coco Mûres

La Mûre c'est vraiment bon. Malheureusement on a de plus en plus de mal à en trouver... En tout cas moi, j'ai du mal à en trouver. Dommage c'est une de mes fruits préférés... Je dédicace donc ce cupcake à ma mamie avec qui on allait chercher des paniers de mûres pour en faire de la confiture et des tartes !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1cc d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de sablés à la noix de coco

Pour la couverture : 30cl de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace – fi chantilly – gelée de mûres – paillettes alimentaires

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les sablés écrasés.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et le fixchantilly. Mélangez de la gelée à la chantilly avec une spatule. Montez la crème à la poche à douille. Parsemez de paillettes alimentaires. Si vous avez la chance de trouver des mûres fraîches, placez-en une sur chacun des cupcakes !

Cupcake Orient

Avec la fin du ramadan, il y avait moult de bonnes choses à manger. Surtout en terme de pâtisserie ! J'avais donc envie de mettre un peu de ces parfums dans un cupcake qui est quand même plus simple que la pâtisserie orientale ^^

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre roux- 175g de farine blanche – 3 œufs – 2,5cc de levure – 4cc d'arôme de pistaches – 50g de pistaches non salées – 30cl de crème liquide – 2cc de fleur d'oranger – 1 sachet de fixchantilly – 2CS de sucre glace – des amandes effilées

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les œufs. Ajoutez l'arôme de pistaches et fouettez.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique. Ajoutez au mélange de pâte les pistaches et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1^{ère} fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et le fixchantilly. Ajoutez ensuite la fleur d'oranger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes **froids**. Disposez ensuite des amandes effilées sur le dessus.

Il ne reste plus qu'à les manger !

Cupcake pépites choco et pralinoise

Pour mon anniversaire, je voulais que mes invités repartent avec un petit quelque chose. Quelque chose qui ferait que la soirée continue même une fois rentré à la maison. Comme les cupcakes sont devenus un peu ma marque de fabrication, je me suis rendue à l'évidence ! Oui mais je les fais à quoi les cupcakes ?

Pour 12 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1CS d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de pépites de chocolat.

Pour la couverture : 100g de pralinoise – 50g de lait concentré sucré – 100g de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de

sucres glace.

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajoutez-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les pépites de chocolat.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20°.

Laissez tiédir avant de démouler et laissez refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Faites fondre au bain-marie la pralinoise en morceaux avec le lait concentré sucré. Réservez à température.

Mélangez le sucre glace à votre crème épaisse. Ajoutez ensuite à votre crème la pralinoise fondue et mélangez bien. Réservez au frais pour que le topping se raffermisse.

Montage :

Placez une douille étoilée sur une poche. Garnissez votre poche avec la crème pralinoise. Couvrez chaque cupcake avec cette crème. Pour terminer la décoration, utilisez de la pâte à sucre pour réaliser une petite figurine. Ici c'est un chapeau steampunk qui était le thème de mon anniversaire !

Cupcakes Fraises Basilic

Pour 18 cupcakes : 150g fraises – 125g beurre pommade – 125g sucre – 2 oeufs – 150g de farine – 2cc levure

Pour le glaçage : 1 bouquet de Basilic – 15cl de crème liquide entière – 50g sucre glace

Préchauffez votre four à 180°C et garnissez de caissettes papier votre plaque à muffins.

Lavez, équeutez et coupez vos fraises. Réservez sur du papier absorbant.

Dans une jatte, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez le beurre et les oeufs 1 par 1. Terminer par la farine et la levure mélangées.

Ajoutez les fraises et mélangez délicatement à la maryse.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20min environ.

Laissez tiédir dans la plaque, puis démoulez et laissez totalement refroidir sur une plaque.

Pendant ce temps, équeutez le basilic en gardant les têtes pour la déco. Plongez les feuilles coupées en deux dans la crème. Faites chauffer légèrement (attention ne pas faire bouillir la crème). Coupez le feu, couvrez et laissez infuser au moins 20min.

Filtrez et placez au froid pour pouvoir monter la crème en chantilly après.

Quand la crème est bien froide (au moins 2 bonnes heures au

froid, voire 10min au congélateur en plus), montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et continuez de fouetter.

A l'aide d'une poche surmontée d'une douille en forme d'étoile, garnissez le dessus des cupcakes. Appez une fraise et une tête de basilic pour terminer la décoration.

Cupcakes m&m's

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre blanc – 175g de farine blanche – 3 oeufs – 2,5cc de levure – 2cc de pâte de vanille – 150g de m&m's

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les oeufs.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique.

Ajoutez les m&m's au mélange de pâte et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1^{ère} fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Pour le frosting : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – m&m's – cacahuètes non salées

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et la pâte de vanille. Continuez à fouetter pour bien mélanger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes froids. Posez sur le dessus des m&m's et/ou quelques cacahuètes non salées.

Oreo Cupcake

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre blanc – 175g de farine blanche – 3 oeufs – 2,5cc de levure – 2cc de pâte de vanille – 10 gâteaux oréo + 9 pour le dessus.

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les oeufs.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique.

Dans un torchon propre. Posez vos 10 oréo, fermez le torchon et cassez les gâteaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez au mélange de pâte et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1^{ère} fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Pour le frosting : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – 9 oréo coupés en 2

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et la pâte de vanille. Continuez à fouetter pour bien mélanger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes froids. Coupez les oréo restant en 2. Posez 1 moitié de gâteau par cupcake.

Cupcake Pesto/Citrons

Pour 12 cupcakes :

frosting : 60g de beurre doux pommade – 200g de philadelphia – 1 citron (zeste et jus) – 1/2 citron confit – Sel

cake : 1 petit bocal de pesto – 1 sachet de levure chimique – 200g de farine – 3 oeufs – 5cl de lait – 1 pincée de sel

Pour la partie cake, remplissez votre moule à muffins de caissettes en papier et préchauffez votre four à 200°.

Mélangez dans un saladier la farine et la levure. Tout en fouettant, ajoutez au fur et à mesure les oeufs. Délayez ensuite avec le lait. Ajoutez le bocal de pesto et mélangez bien pour que la pâte soit homogène.

Répartissez la pâte dans votre moule et enfournez pendant 20min. Sortez ensuite les cakes laissez tièdir dans le moule et terminez par les faire refroidir sur une grille.

pour le frosting, à l'aide d'un batteur électrique, battez ensemble le beurre mou et le fromage frais. Ajoutez ensuite les zestes du citron et son jus. Salez. Vérifiez si cela ne manque pas de citron ou de sel et ajustez.

Placez la douille de votre choix (ici en étoile) dans une poche. Garnissez la poche avec le frosting et vérifiez qu'il n'y a pas de bulles d'air. Gardez au frais.

Retirer la pulpe du citron confit et coupez-en 12 lamelles. Réservez.

Quand les cakes sont froids, dressez le frosting dessus et terminez par un morceau de citron confit. Gardez au froid dans une boîte hermétique.

Mini Brownies

Pour 18 cupcakes : 300g de chocolat noir – 50g de noix – 150g de beurre – 3 œufs – 200g de cassonade – 125g de farine – 1,5cc de levure chimique.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule et préchauffez votre four à 190°C.

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre doucement.

Dans un robot pâtissier, fouettez le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le chocolat/beurre fondus. Ajoutez la farine et levure tamisées et fouettez à basse vitesse. Ajoutez enfin les noix légèrement concassées.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 12min. Sortez alors votre plaque et laissez refroidir dedans

pendant 10/20min.

On peut ensuite servir ces cupcakes avec de la glace vanille maison ou encore de la crème anglaise.

Cupcakes crème de marrons

Pour 24 cupcakes : Pâte à quatre quart (150g beurre doux, sucre, œufs, farine et 1 sachet de levure chimique) – 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Remplissez de caissettes en papier votre moule. Remplissez chacune d'elle à la moitié avec la pâte à quatre quart. Enfournez 15/20min. Laissez tiédir un peu avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la crème. Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

A l'aide d'une poche, ajoutez de la crème sur vos petits gâteau. L'idéal c'est de les manger frais car la crème a plus de goût !

Cupcakes au micro-ondes

Pour environ 15/20 cupcakes : 200g de beurre doux en morceaux – 200g de chocolat noir en morceaux – 200g de sucre – 200g de farine avec levure – 6 œufs – 4CS de cointreau (facultatif)

Dans un saladier allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre 2/3min (attention, il faut faire minute par minute et remuer).

Ajoutez le sucre, le cointreau et remuez. Incorporez un par un les œufs. Terminez par la farine.

Garnissez vos tasses de caissettes en papier, puis chaque caissette au 2/3. Faites cuire plusieurs tasses ensemble 8min environ à 750Watts.

Laissez tiédir pour les mangez en ajoutant un peu de crème anglaise ou de chantilly.

Muffins à la pommes de terre

Pour 12 muffins : 300g de pommes de terres – 1/2cc de safran (le mieux c'est en filaments) – 1CS d'eau bouillante – 200ml de lait – 4CS d'huile d'olive – 1 œuf battu – 275g de farine – 1CS de levure – 2CS de ciboulette – 1cc de sel de mer.

Placez des caissettes papier dans votre moule à muffins et préchauffez votre four à 220°.

Épluchez vos pommes de terre et coupées les en dés. Faites-les cuire environ 8min à reprise de l'ébullition.

Mélangez le safran et l'eau bouillante dans un bol et laissez-

la refroidir pendant 5min. Fouettez-le ensuite avec le lait, l'huile et l'œuf à la fourchette.

Assemblez la farine, la levure, la ciboulette et le sel dans un saladier. Ajoutez-y les pommes de terre égouttées. Ajoutez ensuite la préparation au safran. Mélangez bien avec une grande cuillère.

Comme à l'habitude, répartissez la pâte dans les caissettes. Salez le dessus et enfournez pendant 15min.

Sortez les cupcakes et laissez-les tiédir sur une grille. A déguster pour un brunch tièdes ou froids avec un beurre demi-sel tartiné dessus...

Mini quatre quart au miel

Pour 12 mini quatre quart : 150 d'œufs – 150g de farine – 150g de beurre fondu – 150g de miel fort (comme le châtaignier) – 1,5 sachet de levure chimique – 4CS d'amandes effilées.

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une jatte, mélangez le beurre fondu refroidi à vos œufs.

Ajoutez ensuite le miel et mélangez.

Ajoutez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Remplissez votre moule à muffins avec des caissettes rigides en papier. Répartissez votre pâte et ajoutez les amandes par dessus.

Enfournez pendant 25min. Sortez-les et laissez refroidir sur une grille.

Cupcake choco-café

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de sucre en poudre – 2 œufs – 150g de farine – 1,5cc de levure chimique – 2cc de café soluble – 1cc d'eau bouillante – 50g de chocolat noir haché.

Pour le topping : 100g de chocolat noir – 2CS de Kalua – 50g de beurre doux – 75g de sucre glace – 1cc d'extrait de café – copeaux de chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 180°C. Garnissez votre moule à muffins avec les caissettes de papier.

Dans un grand saladier, battez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure. La texture doit être crémeuse et lisse. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez à la cuillère.

Garnissez vos moules et enfournez pendant 20min.

Pendant ce temps, préparez le topping. Faites fondre le chocolat, le beurre et le kalua dans une casserole.

Hors feu, ajoutez l'extrait de café puis le sucre glace. Réservez.

Quand les cupcakes sont cuits, laissez refroidir sur une grille. Quand ils sont froids, trempez les dessus des cupcakes dans le topping tiède pour que cela couvre bien le dessus. Terminez avec des copeaux de chocolat blanc. Réservez au froid.

A servir au moment du gouter avec un bon expresso ou tout simplement à la fin du repas ☐

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfournez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Replacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de

cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajouter pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !

