

# 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 sucre 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 ajouter-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 laisser 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. Apposez une fraise et une tête de basilic pour terminer la décoration.

---

## Cheese-cup-cake

**Pour 6 Cheese-Cup-Cake** : 6 caissettes en **papier** (assez profonds) 100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d'eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et le cointreau. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus....

C'est une gourmandise à l'état pur !!! Enjoy ☐