

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 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 gâteaux. 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.

Enfourez 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 espresso ou tout simplement à la fin du repas ☐

Cupcakes Bananes/Miel

Pour 12 cupcakes : 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

toping : 100g de beurre doux pommade – 5CS de liquide d'acacia ou châtaigner (pour ceux qui aime le miel corsé) – 5CS de sucre glace – décor en sucre ou chips de pomme

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre). 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.

Passons maintenant au « toping » (le dessus du cupcake). Fouettez le beurre pommade, le miel et le sucre glace. Couvrez vos cupcakes froids avec ce mélange (à la cuillère ou à la spatule... Évitez la poche à douille, il y en aurait trop sur le dessus). Posez quelques cœurs en sucre sur le dessus ou vos chips de bananes.

A consommer de suite ou laissez en bas du frigo (faites juste attention que votre frigo ne sente pas trop, le beurre du toping prendrait alors le goût de l'odeur... Pas top ^^)

Cupcakes façon tarte au citron meringuée

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – le zeste d'un citron râpé.

Pour la garniture : 2 blanc d'œufs – 100g de sucre en poudre – 4 grosses CS de lemon curd (maison ou pas)

Dans votre moule à muffins préféré, rangez-y vos caissettes en papier. Mélangez au fouet tous les ingrédients pour le cupcake. La pâte doit être homogène.

Garnissez votre moule et faites cuire pendant 20 à 180°C. Laissez refroidir dans votre moule puis sur une grille.

Pendant ce temps, montez vos blanc d'œufs en neige ferme et ajoutez au fur et à mesure le sucre. On obtient alors une belle meringue. Réservez.

Quand les cupcakes sont froids, faites un creux au couteau (ou à la cuillère ou avec l'évideur de pomme). Ajoutez du lemon curd pour combler le trou dans le cupcakes.

Enfin réalisez un « topping » avec soit une cuillère ou une poche à douille. Selon votre préférence. Faites sécher vos cupcakes meringués pendant 1h à 100°C. Finalisez avec un petit passage de chalumeau sur le dessus de la meringue !

Cupcakes noix de pécan et

caramel salé

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi sel pommade – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – 100g de noix de pécan – 250g de caramel liquide maison*

Garnissez votre moule avec vos caissettes en papier préférées. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Fouettez pendant une bonne minute pour avoir un appareil léger. Concassez vos noix de pécan et ajoutez-les au mélange. Mélangez à la maryse.

Remplissez vos caissettes et faites cuire pendant 20min à 180°C. Laissez refroidir dans le moule, puis sur une grille.

*Pour le caramel liquide : 200g de sucre – 75ml d'eau – 50g de beurre demi-sel et 150ml de crème liquide.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre avec l'eau. Portez à ébullition (attention avec le feu doux) et laissez-le coloré d'un joli blond. A ce stade, coupez le feu, ajoutez le beurre pour stopper la cuisson et mélanger à la cuillère en bois. Une fois le beurre fondu, ajoutez la crème et continuez de mélanger avec la cuillère. Laissez tiédir à température ambiante.

Faites couler la sauce caramel sur le dessus du cupcakes et dégustez !