

Cupcakes

Recettes gourmandes

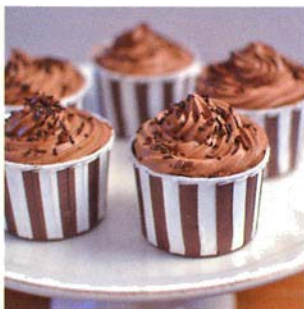


EDITIONS **ESI**

COLLECTION CARRÉS À CROQUER

Cupcakes

recettes gourmandes



Recettes et photos :

Emmanuelle Evrard, pages 6, 8, 20, 22, 26, 28, 30, 34, 36, 40, 42, 46, 48.

Edda Onorato, pages 10, 12, 14, 16, 18, 24, 32, 38, 44, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64.

EDITIONS 

60, rue Vitruve, 75020 Paris

Imprimé en France par POLLINA - Luçon - L54103

© Éditions ESI - Dépôt légal : juin 2010 - Achevé d'imprimer : avril 2010

ISBN : 978-2-35355-445-4 - N° Sfédis : S441570

Tous droits réservés pour tous pays.

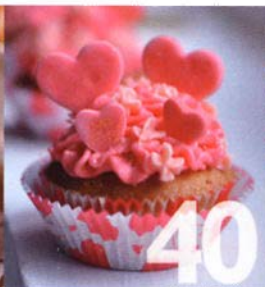
* Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur, ou de ses ayants droit, ou ayants cause, est illicite (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait une contrefaçon sanctionnée par l'article L. 335-2 du code de la propriété intellectuelle. Le code de la propriété intellectuelle n'autorise, aux termes de l'article L. 122-5, que les copies ou les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, d'une part, et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration.



sommaire



■ Brownies cupcakes.....	6	■ Cupcakes psychédéliques.....	36
■ Carrot cupcakes	8	■ Cupcakes Red Velvet.....	38
■ Cupcakes au sésame.....	10	■ Cupcakes Saint-Valentin.....	40
■ Cupcakes au Toblerone.....	12	■ Cupcakes stars.....	42
■ Cupcakes aux fraises Tagada	14	■ Cupcakes tiramisu.....	44
■ Cupcakes framboise-betterave.....	16	■ Cupcakes très chocolat ultra moelleux.....	46
■ Cupcakes groseille-vanille.....	18	■ Pudding cupcakes	48
■ Cupcakes aux pépites de caramel.....	20	■ Cupcakes au caviar d'aubergines.....	50
■ Cupcakes aux pépites de chocolat.....	22	■ Cupcakes gorgonzola et figues.....	52
■ Cupcakes banane-fruit de la passion.....	24	■ Cupcakes saumon, pomme verte et citron vert.....	54
■ Cupcakes chocolat et poire en crumble.....	26	■ Cupcakes cépes, mais, parfum de truffe.....	56
■ Cupcakes du petit déjeuner.....	28	■ Cupcakes aux crevettes et curry.....	58
■ Cupcakes Halloween saveur citron.....	30	■ Cupcakes aux olives et au vin blanc.....	60
■ Cupcakes Key Lime.....	32	■ Cupcakes du soleil.....	62
■ Cupcakes noix de coco et amandes.....	34	■ Cupcakes tomate, mozzarella et basilic.....	64



Brownies cupcakes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 80 g de copeaux de chocolat
- 80 g de beurre
- 1 œuf
- 60 g de sucre roux
- 30 g de noix
- 40 g de farine

Pour la crème

- 3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 20 g de sucre glace
- 20 g de cacao en poudre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Placez les caissettes en papier dans les moules à mini muffin rigides.

Faites fondre le chocolat noir avec le beurre en dés 40 secondes au micro-ondes, mélangez bien.

Fouettez au batteur électrique l'œuf et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.

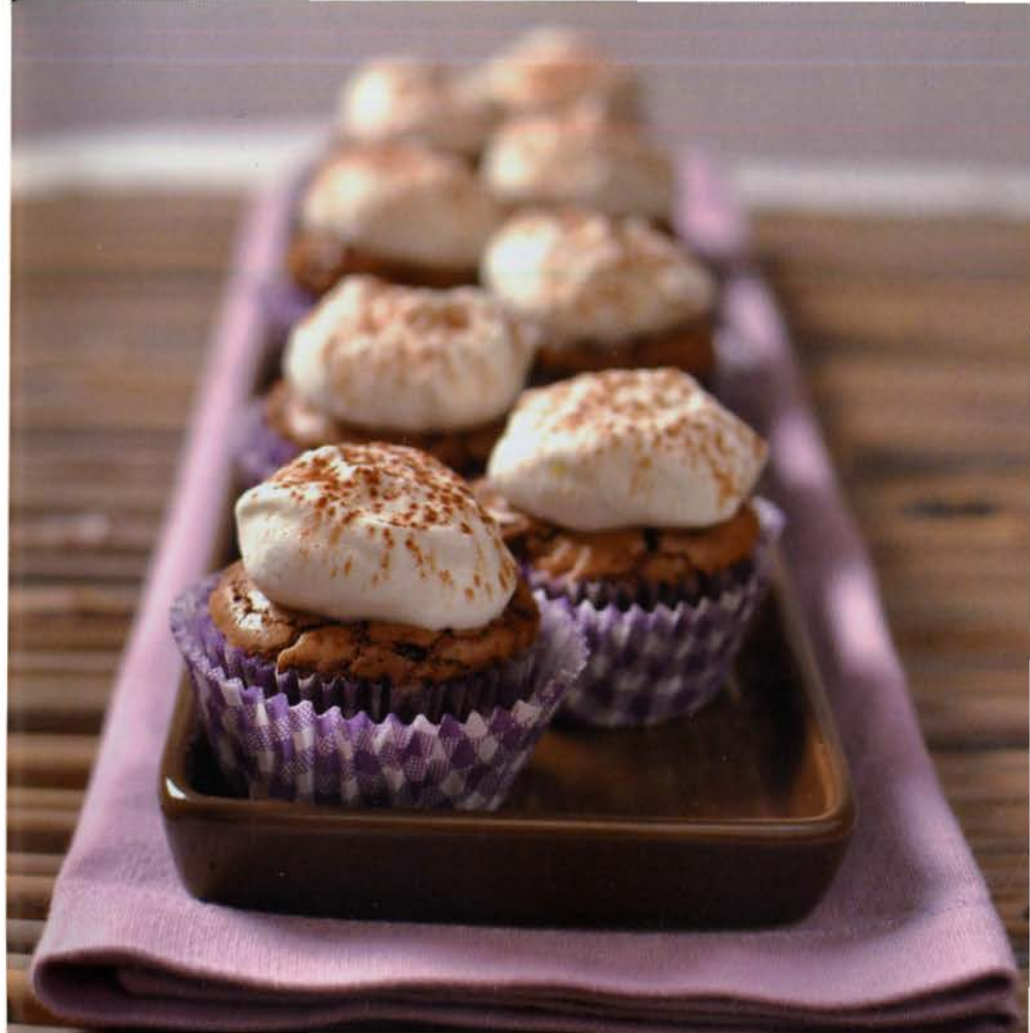
Concassez grossièrement les noix et mélangez-les à la farine.

Ajoutez le mélange chocolaté à l'œuf et au sucre puis incorporez la farine avec les noix. Fouettez bien.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20 minutes.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Fouettez la crème fraîche au batteur électrique. Lorsqu'elle commence à monter, ajoutez le sucre glace et fouettez encore jusqu'à obtenir une chantilly. Déposez la chantilly sur les cupcakes à l'aide d'une cuillère à café puis saupoudrez de cacao non sucré.



Carrot cupcakes

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 25 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 160 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 60 g de noix
- 160 g de carottes râpées
- 2 œufs
- 160 g de sucre roux
- 6 cl d'huile de tournesol
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide

Pour la crème

- 360 g de St Môret
- 40 g de beurre
- 300 g de sucre glace
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- Colorant vert

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Déposez les caissettes en papier dans des moules à muffin rigides.

Mélangez la farine, la levure, la cannelle, les noix et les carottes puis réservez.

Fouettez au batteur électrique les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la pâte blanchisse. Ajoutez l'huile et l'extrait de vanille, fouettez encore. Incorporez le mélange de farine avec une maryse puis déposez la pâte obtenue dans chacune des caissettes.

Enfournez pour 25 minutes.

Pendant ce temps, fouettez le St Môret avec le beurre et l'extrait de vanille. Lorsque le mélange est bien assoupli, incorporez toujours au batteur électrique le sucre glace, cuillère après cuillère. Ajoutez le colorant vert puis placez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse, réservez au frais.

Laissez refroidir les cupcakes sur une grille puis, lorsqu'ils sont bien froids, déposez le cream cheese dessus en décorant à votre convenance.



Cupcakes au sésame

Préparation : 40 minutes • Repos : 1 nuit • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

Pour la crème

- 70 g de chocolat blanc à pâtisser
- 14 cl de crème fleurette
- 2 cuil. à soupe de pâte de sésame (tahin)

- 60 g de beurre
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 90 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 60 g de ricotta
- 2 cuil. à soupe de lait
- 2 cuil. à soupe de pâte de sésame (tahin)
- 2 cuil. à café de graines de sésame noir
- Sel

La veille, préparez la ganache au chocolat blanc et sésame. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au four à micro-ondes (deux fois 30 secondes). Portez à ébullition 4 cl de crème et faites-y fondre la pâte de sésame. Ajoutez le chocolat fondu, le reste de crème froide et mélangez délicatement. Couvrez au contact de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf et une pincée de sel tout en continuant de fouetter. Mélangez la farine avec la levure puis incorporez-la au reste. Ajoutez la ricotta, le lait, la pâte de sésame, le sésame noir et mélangez. Vous devez obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans 6 moules à muffin beurrés en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four pour 20-25 minutes (la croûte doit blondir). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Fouettez la ganache blanche en chantilly. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille lisse. Gardez au frais. Décorez avec un peu de sésame noir.



Cupcakes au Toblerone

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre
- 60 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 100 g de Toblerone

Pour la crème

- 100 g de chocolat blanc
- 4,5 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 morceaux de Toblerone

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez les caissettes en papier dans des moules à muffin rigides.

Fouettez au batteur électrique les œufs avec le sucre. Vous obtenez une pâte blanche et mousseuse.

Faites fondre le beurre, mélangez la farine avec la levure chimique puis incorporez-les à la préparation précédente.

Coupez le Toblerone en petits dés et faites-les fondre 50 secondes au micro-ondes. Mélangez bien et ajoutez à la pâte en fouettant.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20 minutes.

Coupez le chocolat blanc en petits dés, faites-les fondre deux fois 20 secondes au micro-ondes et mélangez. Montez la crème fraîche en chantilly en la battant au fouet électrique. Ajoutez le chocolat blanc fondu en filet sur la chantilly tout en continuant de fouetter.

Déposez la chantilly au chocolat blanc dans une poche à douille et déposez-la sur les cupcakes. Décorez d'un triangle de Toblerone.

Conseil : si la chantilly au chocolat blanc n'a pas de tenue, laissez-la au frais pendant 1 heure puis battez à nouveau avec le fouet électrique.



Cupcakes aux fraises Tagada

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 16 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 8 cupcakes

- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 12 fraises Tagada

Pour la crème

- 20 cl de crème fleurette
- 2 cuil. à soupe de sucre
- Colorant rouge
- 8 fraises Tagada

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Déposez les caissettes en papier dans des moules à muffin rigides.

Fouettez au batteur électrique les œufs et le sucre pendant 10 minutes à grande vitesse. La pâte doit doubler de volume et blanchir.

Mélangez la farine avec les fraises Tagada coupées en dés. Incorporez délicatement à la préparation précédente avec une maryse afin de ne pas faire retomber la mousse.

Versez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 16 minutes.

Laissez refroidir les cupcakes sur une grille.

Fouettez la crème fraîche au batteur électrique avec le sucre jusqu'à obtenir une chantilly, déposez-en la moitié dans une poche à douille en essayant de la plaquer d'un côté puis colorez le reste et déposez-le sur le côté opposé. Garnissez les cupcakes et déposez une fraise Tagada au sommet.



Cupcakes framboise-betterave

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 110 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 70 g de sucre de canne
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 œuf
- 50 g de betterave crue
- 50 g de framboises

Pour la garniture

- 50 g de chocolat blanc de couverture
- 30 g de framboises

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Mélangez la farine, la levure et le sucre. Dans un autre saladier, mélangez la crème, l'huile et l'œuf. Ajoutez la betterave râpée et les framboises coupées en deux. Incorporez doucement le mélange sec sans trop travailler.

Versez la pâte aux deux tiers dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier. Mettez au four pour 16-18 minutes (la croûte doit se colorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez tiédir sur une grille.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes (deux fois 30 secondes). Garnissez les cupcakes avec le chocolat et décorez de framboises. Laissez durcir et gardez au frais.

Conseil : la betterave ne donne pas de saveur particulière mais plutôt de la couleur et du moelleux.



Cupcakes groseille-vanille

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 60 g de beurre
- 80 g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 œuf
- 60 g de lait
- 100 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 50 g de groseilles
- Sel

Pour la crème

- 10 cl de crème fleurette
- 1 cuil. à café de sucre glace
- ½ gousse de vanille

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez la pulpe de la gousse de vanille, l'œuf puis le lait tout en continuant de fouetter.

Mélangez la farine avec la levure et une pincée de sel. Incorporez-la au mélange précédent afin d'obtenir une pâte homogène. Lavez et séchez les groseilles. Puis ajoutez-les délicatement à la pâte.

Versez la pâte aux deux tiers dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier. Mettez au four pour 18-20 minutes (la croûte doit blondir). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Fouettez la crème en chantilly avec le sucre glace et la pulpe de vanille. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille lisse. Gardez au frais.

Conseil : il vaut mieux garnir le cupcake peu avant de servir afin que la crème garde toute sa fraîcheur. Ce cupcake est particulièrement frais et léger.



Cupcakes aux pépites de caramel

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 320 g de sucre
- 110 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique

Pour la crème

- 130 g de beurre
- 50 g de sucre roux
- 5 cl de lait
- 100 g de sucre glace

Dans une casserole à fond épais, réalisez un caramel à sec avec 200 g de sucre. Pour ce faire, portez à ébullition sur feu vif 50 g de sucre. Dès que le sucre a fondu ajoutez à nouveau 50 g sans remuer et ainsi de suite jusqu'à obtenir un caramel d'une jolie couleur ambrée. Posez le fond de la casserole dans un récipient rempli d'eau froide afin de stopper la cuisson. En vous aidant d'une cuillère à soupe, formez 10 figures pour la décoration des cupcakes sur du papier sulfurisé ou du papier aluminium. Versez le reste du caramel sur une autre feuille de papier sulfurisé, laissez durcir.

Préchauffez le four à 180 ° C (th. 6). Fouettez le beurre avec 120 g de sucre. Ajoutez les œufs un à un puis la farine avec la levure chimique. Dans un grand bol métallique, concassez la plaque de caramel en gros éclats avec l'extrémité d'un rouleau à pâtisserie. Incorporez 60 g de ces pépites de caramel à la pâte.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 15 minutes. Pendant ce temps, préparez la crème : déposez 10 g de beurre dans une casserole avec le sucre roux et le lait puis portez à ébullition 5 minutes. Laissez refroidir.

Fouettez les 120 g de beurre restant afin de le ramollir, ajoutez peu à peu le sucre glace et 4 cuil. à soupe de caramel liquide froid. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Lorsque les cupcakes ont refroidi, déposez la crème au beurre au caramel puis décorez avec les formes réalisées précédemment.



Cupcakes aux pépites de chocolat

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 12 cupcakes

- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 240 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 5 cl d'huile de tournesol
- 100 g de pépites de chocolat

Pour la crème

- 100 g de chocolat au lait
- 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Placez les caissettes en papier dans les moules à muffin rigides.

Fouettez énergiquement le yaourt avec les œufs puis ajoutez le sucre et fouettez à nouveau.

Mélangez la farine avec la levure chimique, incorporez-en la moitié, ajoutez l'huile puis le reste de farine.

Ajoutez les pépites de chocolat, mélangez bien puis répartissez la pâte dans les caissettes (aux trois quarts de la hauteur).

Enfournuez pour 20 minutes, les cupcakes doivent être dorés.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Hachez le chocolat au lait et faites-le fondre au micro-ondes (deux fois 30 secondes) en mélangeant bien entre chaque session. Ajoutez l'huile et mélangez à nouveau pour obtenir un chocolat bien lisse et brillant. Déposez 1 cuil. à café de chocolat sur chaque cupcake. Étalez le chocolat avec le dos d'une cuillère puis décorez à votre convenance.



Cupcakes banane-ruits de la passion

Préparation : 40 minutes • Repos : 24 heures • Cuisson : 40 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★★

Pour 6-8 cupcakes

Pour la crème aux fruits de la passion

- 12 fruits de la passion
- 1 cl de jus de citron
- 80 g de sucre
- 50 g de sucre de canne
- 50 g de beurre
- 1 œuf

- 70 g de farine
- 30 g de farine de maïs
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 20 g de sucre de canne
- 1 œuf
- 20 g de miel
- 70 g de fromage blanc
- 3 cl de lait fermenté
- 4 cl d'huile de pépins de raisin
- 100 g de bananes bien mûres
- Sel

La veille ou plusieurs jours à l'avance, préparez la crème aux fruits de la passion. Faites stériliser un pot à confiture ouvert et son couvercle, dans le four à 120 °C (th. 4), pendant 20 minutes. Pendant ce temps, videz les fruits de la passion de leur pulpe. Posez-les sur une passoire, pressez pour récupérer le jus dans un récipient. Mélangez-le au jus de citron, aux sucres, au beurre et à l'œuf. Versez dans une casserole et faites cuire au bain-marie ou au feu très doux pendant 10 minutes environ sans cesser de mélanger. Il doit se former un mélange crémeux et homogène (ne pas faire bouillir). Versez cette crème fluide dans le pot, renversez-le et remettez-le au four à 120 °C (th. 4) encore 10 minutes. Laissez refroidir et placez-le au réfrigérateur (il se conserve une dizaine de jours).

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez les farines à la levure, la pulpe de la vanille et le sucre de canne. Fouettez l'œuf avec une pincée de sel, ajoutez le miel, le fromage blanc, le lait et l'huile. Mélangez bien puis incorporez la banane. Enfin, ajoutez la farine et la levure, mélangez délicatement.

Versez la pâte aux deux tiers dans 6 moules à muffin beurrés garnis de caissettes en papier. Mettez au four pour 20 minutes environ (la croûte doit colorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez tiédir sur une grille.

Garnissez les cupcakes avec 6 cuil. à soupe de crème aux fruits de la passion à l'aide d'une poche à douille cannelée. Conservez au frais.



Cupcakes chocolat et poire en crumble

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 12 cupcakes

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 60 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 1 poire
- 50 g de pépites de chocolat

Pour la pâte à crumble

- 50 g de farine
- 50 g de sucre roux
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de beurre
- 40 g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Déposez les caissettes en papier dans des moules à muffin rigides.

Fouettez au batteur électrique les œufs avec le sucre. Vous obtenez une pâte blanche et mousseuse. Ajoutez l'huile puis la farine mélangée à la levure.

Découpez la poire en dés, ajoutez-les à la pâte ainsi que les pépites de chocolat. Répartissez la pâte dans les caissettes à mi-hauteur.

Dans un grand bol, déposez la farine, le sucre roux, la poudre d'amandes et le beurre mou, mélangez du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux puis déposez 1 cuil. à soupe de ce mélange dans les caissettes, parsemez de pépites de chocolat.

Enfournez pour 20 minutes et laissez refroidir les cupcakes sur une grille.

Conseil : ces cupcakes sont délicieux encore tièdes !



Cupcakes du petit déjeuner

Préparation : 5 heures • Repos : 4 heures • Cuisson : 25 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 340 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de levure boulangère déshydratée
- 120 g de beurre
- 4 cl de lait
- 2 œufs
- ½ cuil. à café de sel

Pour le décor

- 1 jaune d'œuf
- 30 g de sucre en grains

Mélangez la farine avec le sucre, la levure et le sel.

Dans un bol, faites fondre le beurre avec le lait, ajoutez les œufs puis fouettez. Versez le mélange au centre de la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Couvrez d'un linge propre et laissez lever 2 heures dans un endroit tempéré.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5).

Déposez le pâton sur votre plan de travail légèrement fariné, prélevez 10 boules de 60 g chacune. Placez les boules dans les caissettes et laissez reposer à nouveau pendant 2 heures.

Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuil. à soupe d'eau et badigeonnez le sommet des brioches. Parsemez de sucre en grains en appuyant légèrement pour bien les faire adhérer sur le jaune d'œuf.

Enfournez pour 20 à 25 minutes et laissez tiédir sur une grille.

Conseil : vous pouvez bien sûr réaliser cette pâte avec votre machine à pain ou votre robot. On conseille de réaliser la pâte la veille au soir pour le lendemain matin. Laissez la dernière levée se faire dans votre réfrigérateur, ainsi il vous restera juste à les recouvrir de jaune d'œuf et de sucre puis les cuire juste avant le petit déjeuner.



Cupcakes Halloween saveur citron

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 20 g de farine
- 20 g de fécule de pomme de terre
- Le zeste de ½ citron non traité

Pour le glaçage

- 200 g de sucre glace
- Le jus de ½ citron
- Colorant noir

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Déposez les caissettes en papier dans des moules à muffin rigides.

Fouettez au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre. Vous obtenez une pâte blanche et mousseuse. Ajoutez la farine, la fécule de pomme de terre et le zeste de citron.

Montez les blancs en neige, ajoutez 2 cuil. à soupe de blancs en neige à la préparation précédente et mélangez vigoureusement afin de la rendre plus souple. Ajoutez délicatement le reste des blancs en neige avec une maryse.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 15 à 20 minutes. Laissez refroidir les cupcakes sur une grille.

Mélangez le sucre glace avec le jus de citron, ajoutez de l'eau petit à petit jusqu'à la consistance désirée. Prélevez un quart du glaçage pour le colorer en noir, vous le mettrez dans un sachet congélation dont vous couperez un petit coin pour faire les cercles du décor. Étalez 1 cuil. à café de glaçage blanc sur chaque cupcake avec le dos de la cuillère. Avec le glaçage noir, tracez 3 cercles puis, avec une pique en bois, formez les toiles d'araignée en tirant des traits du centre vers l'extérieur.

Conseil : si vous avez des petites araignées en plastique, n'hésitez pas à les déposer sur les cupcakes pour parfaire le décor !



Cupcakes Key Lime

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 30 minutes • Repos : 4 heures • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 100 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 60 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 120 g de lait concentré sucré
- 6 cl de jus de citron vert
- Le zeste de 1 citron vert non traité

Pour la crème

- 10 cl de crème fleurette
- 3 cuil. à soupe de sucre glace
- Le zeste de ½ citron vert non traité

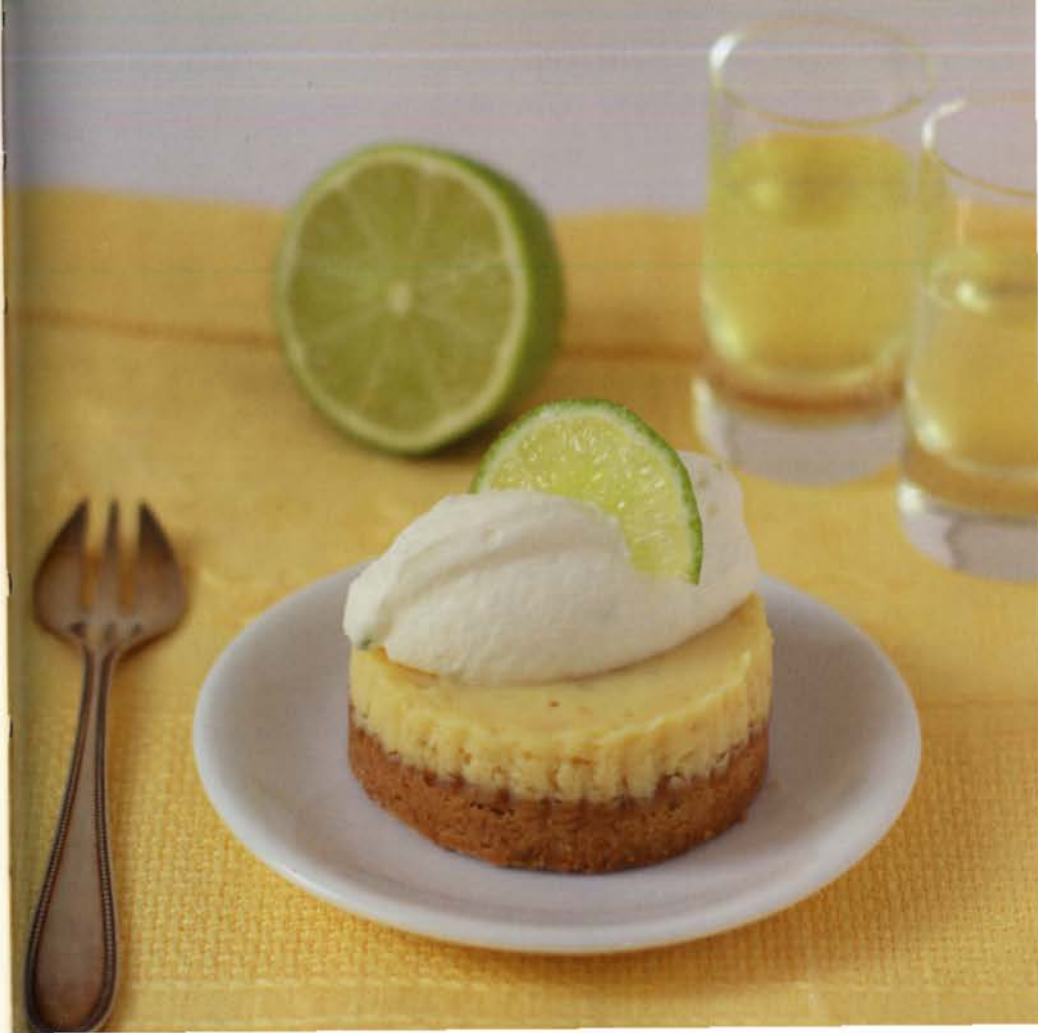
Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Préparez la pâte : dans un bol, mélangez la farine, la poudre d'amandes et le beurre fondu. Formez une boule. Recouvrez une plaque de papier cuisson et posez 6 cercles à pâtisserie. Versez dans chaque cercle un peu de pâte et écrasez avec vos doigts de manière à obtenir une épaisseur homogène (un peu moins de 1 cm). Mettez au four 15-20 minutes environ, le temps que le biscuit dore. Laissez refroidir puis retirez les cercles.

Mélangez le jaune d'œuf au lait concentré puis ajoutez le jus et le zeste de citron vert. Vous devez obtenir une crème claire et homogène.

Chemisez les bords des biscuits de papier cuisson à hauteur de 8-10 cm. Enfilez à nouveau le cercle à pâtisserie (qui servira à retenir la crème). Versez la crème à l'intérieur puis mettez au four à 180 °C (th. 6) pour 10-15 minutes. Elle doit être prise même si elle reste légèrement tremblotante. Laissez refroidir puis placez au frais 3-4 heures.

Au moment de servir, fouettez la crème avec le sucre glace en chantilly puis ajoutez le zeste de citron vert. Démoulez les gâteaux et garnissez-les avec une quenelle de crème.

Conseil : le key lime pie est un gâteau-tarte au citron vert de Floride et se prépare avec les délicieux citrons verts originaires de cette région (les key limes). Vous pouvez aussi garnir ces cupcakes avec de la meringue italienne ou des petites meringues.



Cupcakes noix de coco et amandes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 35 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 30 g de noix de coco râpée
- 120 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 30 g de poudre d'amandes
- 10 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 noix de coco

Pour la crème

- 40 g de beurre
- 80 g de sucre glace

Préchauffez le four à 150° C (th. 5).

Déposez les caissettes sur une plaque de pâtisserie perforée.

Faites torréfier la noix de coco râpée en la faisant revenir dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elle colore.

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre, la noix de coco torréfiée et la poudre d'amandes. Ajoutez l'œuf, le beurre fondu et le lait, mélangez bien. Répartissez la préparation dans les caissettes et enfournez pour 30 minutes.

Ouvrez la noix de coco en deux, décollez la chair de la coque puis prélevez des bandelettes avec un économe. Disposez-les sur du papier sulfurisé et enfournez pour 5 minutes. Laissez-les dans le four éteint pour terminer de les sécher.

Préparez la crème au beurre en fouettant le beurre mou et le sucre glace. Déposez la crème au beurre sur les cupcakes avec le dos d'un couteau puis décorez avec les lamelles de noix de coco grillées.



Cupcakes psychédéliques

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 15 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 210 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 200 g de beurre
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- ½ cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- Colorants alimentaires

Pour la crème

- 75 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de lait
- 150 g de sucre glace
- Sucre coloré

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la farine et la levure chimique.

Fouettez le beurre mou avec le sucre.

Ajoutez les œufs en fouettant puis la farine. Incorporez l'extrait de vanille.

Séparez la pâte en quatre. Colorez chaque portion de pâte d'une couleur différente, mélangez bien avec une fourchette pour obtenir une couleur homogène. Déposez chaque pâte dans une poche à douille jetable en plastique (si vous n'en possédez pas, utilisez une cuillère à café pour déposer la pâte dans les moules) puis garnissez les caissettes en papier en alternant les couleurs.

Enfournez pour 12 à 15 minutes. Les cupcakes sont cuits lorsqu'une pique en bois piquée en leur centre ressort sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, fouettez le beurre mou avec le lait. Ajoutez le sucre glace en fouettant continuellement jusqu'à obtenir la consistance désirée. Étalez la crème au beurre avec le dos d'un couteau sur chaque cupcake et décorez avec du sucre coloré.

Conseil : n'hésitez pas à présenter les cupcakes sans la caissette juste pour le plaisir des yeux.



Cupcakes Red Velvet

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 60 g de beurre
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 90 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 10 g de cacao en poudre
- 1 cuil. à café de colorant rouge
- 6 cl de lait fermenté
- Sel

Pour la crème

- 200 g de mascarpone
- 80 g de sucre glace
- ½ gousse de vanille

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf et une pincée de sel tout en continuant de fouetter.

Mélangez la farine à la levure chimique, le cacao et le colorant. Ajoutez au mélange précédent puis versez le lait fermenté. Mélangez afin d'obtenir une crème homogène.

Versez la pâte aux deux tiers dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier. Mettez au four pour 18-20 minutes. Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Mélangez le mascarpone au sucre glace et à la pulpe de la vanille. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille lisse. Conservez au frais.

Conseil : ce cupcake est un grand classique aux États-Unis. Il se prépare avec du lait fermenté, ce qui lui donne un moelleux incomparable. La couleur rouge est accentuée par du colorant (si possible, utilisez des colorants en poudre plus puissants, vous en trouverez sur Internet). Vous pouvez aussi garnir ce cupcake avec du fromage Philadelphia.



Cupcakes Saint-Valentin

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 22 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- 6 cuil. à café de confiture de groseilles

Pour la crème

- 100 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- Colorant rose
- Pâte à sucre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Déposez les caissettes en papier dans des moules à muffin rigides.

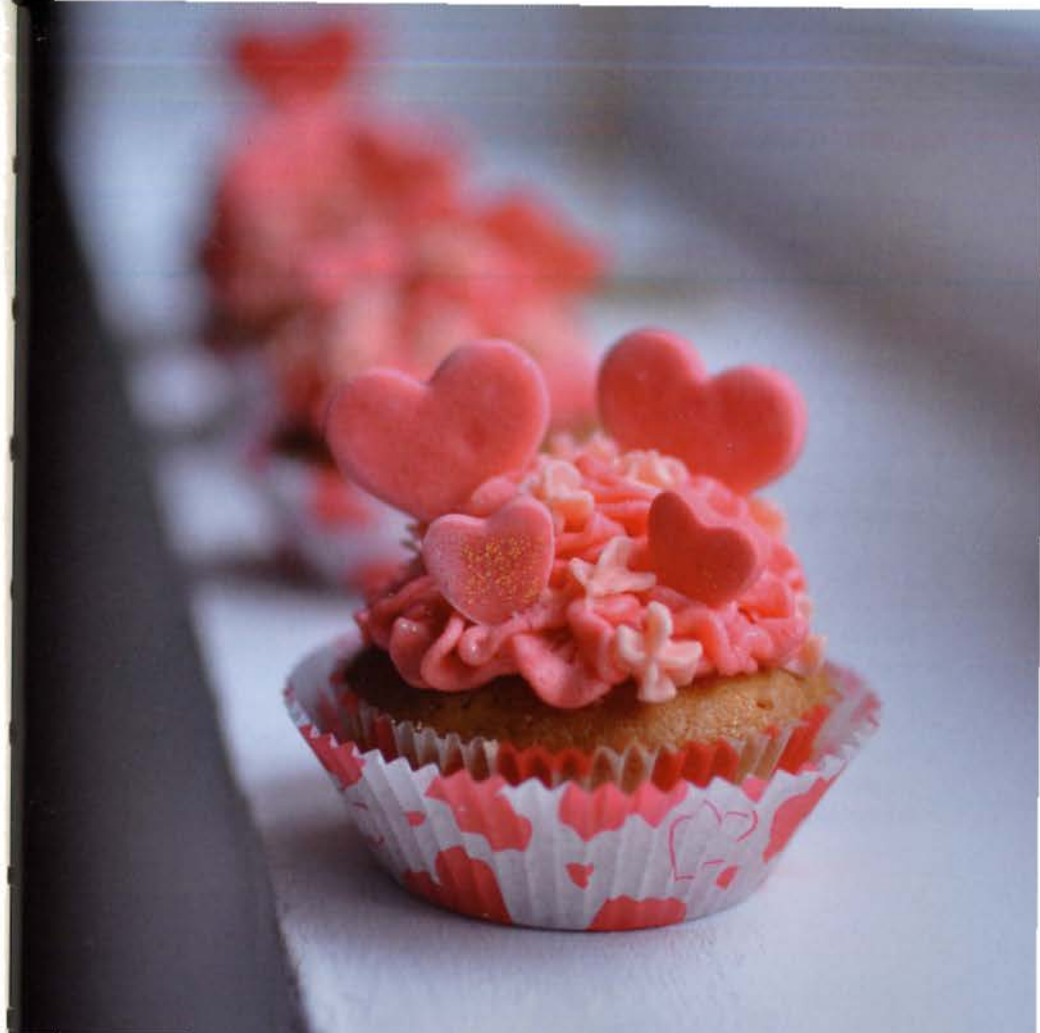
Fouettez au batteur électrique les œufs avec le sucre. Vous obtenez une pâte blanche et mousseuse.

Faites fondre le beurre, mélangez la farine avec la levure chimique puis incorporez-la à la préparation précédente. Ajoutez l'extrait de vanille.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir les cupcakes puis découpez un cône au centre de chaque cupcake, coupez le côté pointu afin de laisser la place à la confiture dans le cupcake. Déposez 1 cuil. à café de confiture et remplacez le petit chapeau.

Fouettez le beurre mou puis ajoutez graduellement le sucre glace. Terminez avec l'extrait de vanille et le colorant. Si la crème vous semble trop dure, ajoutez 1 cuil. à café de lait, si au contraire elle vous semble trop légère, ajoutez du sucre glace. Déposez la crème dans une poche à douille et placez-la sur les cupcakes puis décorez avec des cœurs en pâte à sucre.

Conseil : réalisez les cœurs en pâte à sucre la veille et laissez-les durcir sur une surface plane.



Cupcakes stars

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 8 cupcakes

- 150 g de farine
- 200 g de fruits confits (coupés en petits dés)
- 2 œufs
- 150 g de sucre
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 100 g de beurre
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide

Pour la crème

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- ½ cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- Lait
- Pâte d'amande (ou pâte à sucre)
- Colorant en gel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Placez les petites caissettes dans des moules à muffin rigides.

Mélangez 30 g de farine avec les fruits confits. Fouettez les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte blanche et mousseuse. Ajoutez l'extrait de vanille. Faites fondre le beurre 20 secondes au micro-ondes, mélangez la farine restante avec la levure chimique. Incorporez-les à la préparation précédente. Incorporez à la maryse les fruits confits enrobés de farine.

Répartissez la pâte dans les caissettes puis enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la crème au beurre en fouettant au batteur électrique le beurre pommade avec le sucre glace et l'extrait de vanille liquide. Si la consistance vous paraît trop sèche, ajoutez 1 cuil. à café de lait pour assouplir la crème.

Déposez un peu de crème au beurre sur les cupcakes avec le dos d'un couteau puis ajoutez un disque de pâte d'amande (ou pâte à sucre), appuyez légèrement pour faire adhérer. Colorez le reste en beige et découpez des formes que vous collerez avec un peu d'eau appliquée au pinceau.

Conseil : vous trouverez sans problème de la pâte à sucre et des colorants dans des boutiques spécialisées sur Internet.



Cupcakes tiramisu

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 18 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 80 g de ricotta
- 1 œuf
- 80 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 3 cuil. à café de café soluble
- 6 cuil. à soupe de café liquide froid
- Sel

Pour la crème

- 150 g de mascarpone
- 8 cuil. à soupe de sucre glace
- Cacao en poudre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez la ricotta, puis l'œuf. Mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes, le café en poudre et une pincée de sel. Versez sur le mélange précédent. Continuez de fouetter et ajoutez enfin le café liquide. Vous devez obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four pour 17-18 minutes (la croûte doit blondir). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Mélangez le mascarpone au sucre glace. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille cannelée. Conservez au frais. Au moment de servir, saupoudrez de cacao.

Conseil : ce cupcake est particulièrement moelleux grâce à la présence de la ricotta dans la pâte.



Cupcakes très chocolat ultra moelleux

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 25 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 100 g de chocolat pâtissier
- 90 g de beurre
- 3 œufs
- 70 g de sucre
- 50 g de farine

Pour la chantilly

- 120 g de chocolat pâtissier
- 20 cl de crème liquide
- Vermicelles de chocolat

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau puis ajoutez le beurre en dés dans un bol. Faites fondre deux fois 30 secondes au micro-ondes puis fouettez.

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte plutôt blanche et mousseuse. Ajoutez le beurre fondu avec le chocolat, mélangez bien. Incorporez la farine.

Montez les blancs en neige avec un fouet électrique puis incorporez-les délicatement à l'aide d'une maryse à la préparation précédente. Répartissez la pâte dans les caissettes aux trois quarts et faites cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la chantilly au chocolat noir, hachez le chocolat et faites fondre deux fois 30 secondes au micro-ondes, mélangez et laissez reposer. Montez la crème fraîche en chantilly avec le fouet électrique. Lorsque celle-ci forme des pics, ajoutez le chocolat tiède en filet puis continuez à fouetter quelques secondes afin d'avoir une chantilly bien homogène. Placez dans une poche à douille munie d'une douille en forme d'étoile et décorez les cupcakes. Ajoutez quelques vermicelles de chocolat et conservez au frais.

Sortez les cupcakes du réfrigérateur 10 minutes avant de déguster.



Pudding cupcakes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 25 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 10 cupcakes

- 2 œufs
- 40 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 22 cl de lait
- 200 g de mie de pain
- 100 g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Utilisez des caissettes à cupcake en silicone ou prenez des tasses à café, placez-les sur une plaque à pâtisserie.

Fouettez les œufs avec les sucres, ajoutez le lait puis la mie de pain en dés. Mélangez avec une maryse et laissez le pain s'imbibler 10 minutes. Ajoutez les pépites de chocolat et déposez la préparation dans les caissettes.

Enfournez pour 25 minutes.

Pour la crème

- 10 cl de crème fleurette
- 2 cuil. à soupe de sucre

Pendant ce temps fouettez la crème fraîche en chantilly en ajoutant le sucre dès que la crème commence à monter. Répartissez sur les cupcakes tièdes et dégustez rapidement.

Conseil : servez les cupcakes tièdes en proposant la chantilly à disposition des convives dans un grand bol.

À la place des pépites de chocolat, vous pouvez hacher au couteau 100 g de chocolat noir en plaque.



Cupcakes au caviar d'aubergines

Préparation : 30 minutes • Repos : 1 nuit • Cuisson : 45 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

Pour le caviar d'aubergines

- 1 aubergine de taille moyenne
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à café d'herbes de Provence
- Huile d'olive
- Le jus de ½ citron
- 20 feuilles de persil
- Sel et poivre

- 100 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 6 cl de lait fermenté (ou yaourt)
- 3 cl d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- 40 g de pignons de pin
- Sel et poivre

Plusieurs heures avant ou même la veille, préparez le caviar d'aubergines. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur. Fendez un peu la pulpe avec un couteau en formant une grille. Posez dessus l'ail coupé en morceaux et les herbes de Provence. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive. Faites cuire pendant 25 minutes environ. La pulpe doit devenir moelleuse au point que vous puissiez la détacher facilement avec une cuillère. Retirez l'ail et récupérez la pulpe (sans la peau). Mixez-la avec le jus de citron et le persil. Salez et poivrez. Gardez au frais, couvert de papier film.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la farine à la levure.

Fouettez l'œuf puis versez le lait et l'huile d'olive tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec (farine et levure) et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis ajoutez délicatement le parmesan, 3 cuil. à soupe de caviar d'aubergines et les pignons. Salez et poivrez. Versez la pâte dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier. Mettez au four pour 18-20 minutes. Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Garnissez les cupcakes avec le caviar d'aubergines restant à l'aide d'une poche à douille cannelée. Réservez au frais. Sortez-les du réfrigérateur 30 minutes avant de servir.



Cupcakes gorgonzola et figues

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 60 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 30 g de fromage blanc
- 4 cl d'huile de pépins de raisin
- 40 g de parmesan râpé
- 60 g de gorgonzola
- 50 g de figues séchées (préalablement trempées dans l'eau tiède, coupées en dés)
- Sel et poivre

Pour la crème

- 60 g de gorgonzola
- 120 g de mascarpone

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la farine à la levure. Fouettez l'œuf puis versez le fromage blanc et l'huile tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec (farine et levure) et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis incorporez délicatement le parmesan, le gorgonzola coupé en morceaux et les dés de figue. Salez et poivrez.

Versez la pâte dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four pour 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la crème : dans un saladier, mélangez le gorgonzola et le mascarpone afin d'obtenir une crème homogène. Salez et poivrez. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille lisse. Réservez au frais. Décorez avec un morceau de figue au moment de servir.

Conseil : vous pouvez remplacer le gorgonzola par du roquefort mais le goût sera plus prononcé.



Cupcakes saumon, pomme verte et citron vert

Préparation : 40 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 60 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 3 cl de lait
- 4 cl d'huile de pépins de raisin
- 30 g de parmesan râpé
- 60 g de saumon fumé en dés
- ½ pomme verte
- Le zeste de 1 citron vert non traité
- Sel et poivre

Pour la crème

- 10 cl de crème fleurette
- ½ pomme
- Le jus et le zeste de 1 citron vert non traité
- Sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la farine à la levure. Montez l'œuf puis versez le lait et l'huile tout en continuant de monter. Ajoutez le mélange sec (farine et levure) et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis incorporez délicatement le parmesan, le saumon, la pomme en dés et la moitié du zeste de citron vert. Salez et poivrez.

Versez la pâte dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four pour 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Montez la crème en chantilly (la crème doit être froide pour bien monter). Mixez la pomme avec le jus de citron vert. Puis incorporez délicatement à la crème fouettée. Ajoutez le zeste de citron vert et salez. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille lisse. Réservez au frais. Décorez avec un morceau de saumon fumé au moment de servir.

Conseil : la fraîcheur, le moelleux et le parfum de la pomme équilibrent bien le goût du saumon fumé.



Cupcakes cèpes, maïs, parfum de truffe

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★★

Pour 6-8 cupcakes

- 1 gousse d'ail
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 piment oiseau
- 100 g de cèpes
- 2 cuil. à soupe de persil haché
- 60 g de farine de maïs
- 40 g de farine
- ¼ cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 3 cl de lait fermenté
- 40 g de parmesan râpé
- Sel

Pour la crème

- 150 g de ricotta
- 5 cuil. à soupe d'huile de truffe
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans une poêle, faites revenir l'ail coupé en quatre, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, le piment et enfin les champignons émincés. Faites cuire jusqu'à ce que ces derniers aient perdu toute leur eau (5 minutes environ). Retirez l'ail, saupoudrez de persil et salez.

Mélangez les farines à la levure.

Fouettez l'œuf puis versez le lait et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec (farine et levure) et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis ajoutez délicatement le parmesan et les cèpes. Salez. Versez la pâte aux deux tiers dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier. Mettez au four pendant 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la crème. Mélangez la ricotta à l'huile de truffe, salez et poivrez. Garnissez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille lisse. Réservez au frais. Sortez-les 30 minutes avant de les servir.

Conseil : vous trouverez la farine de maïs dans les magasins bio. Vous pouvez remplacer le lait fermenté par du lait demi-écrémé.



Cupcakes aux crevettes et curry

Préparation : 40 minutes • Repos : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★

Pour 6 cupcakes

- 70 g de crevettes cuites
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de curry
- 80 g de farine
- ½ cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 4 cl de crème liquide
- 2 cl de vin blanc
- Sel et poivre

Pour la crème

- 120 g de St Môret
- Curry
- Sel et poivre

Mettez les crevettes coupées en petits morceaux dans une assiette creuse et assaisonnez-les avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et le curry. Salez, poivrez et mélangez. Laissez mariner pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la farine à la levure.

Fouettez l'œuf puis versez la crème, le vin et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Ajoutez ensuite délicatement les crevettes marinées. Mélangez et salez. Versez la pâte dans 6 moules à muffin ou en forme de pyramide (en silicone) en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four pour 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille. Conservez au frais.

Préparez la crème un peu avant de servir. Mélangez le fromage à une pincée de curry. Salez et poivrez. Sortez les cakes afin qu'ils soient à température ambiante. Étalez la crème sur la surface (sauf la base) et servez les cupcakes saupoudrés de curry.



Cupcakes aux olives et au vin blanc

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 50 g de farine
- 5 céréales
- 50 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 cuil. à café de thym
- 1 œuf
- 6 cl de vin blanc
- 4 cl d'huile d'olive
- 60 g de parmesan râpé
- 70 g d'olives vertes dénoyautées
- Sel et poivre

Pour le pesto d'olives

- 4 tomates séchées
- 60 g d'olives vertes dénoyautées
- 30 g de pistaches mondées
- 4 cl d'huile d'olive
- Sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez les farines à la levure. Ajoutez le thym.

Fouettez l'œuf puis versez le vin et l'huile tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis incorporez délicatement le parmesan et les morceaux d'olive. Salez et poivrez.

Versez la pâte dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Pour le pesto, mixez tous les ingrédients en commençant par les tomates et les olives. Salez. Au moment de servir, garnissez les cupcakes à l'aide d'un couteau.

Conseil : le vin blanc apporte du moelleux et de la légèreté au cake. Le pesto d'olives se garde un jour au réfrigérateur couvert d'huile d'olive et de film alimentaire. Vous pouvez aussi l'utiliser sur du pain ou pour assaisonner des pâtes.



Cupcakes du soleil

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 60 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- ½ cuil. à café d'origan séché
- 1 œuf
- 4 cl de lait fermenté
- 2 cl d'huile d'olive
- 40 g de parmesan râpé
- 50 g de tomates séchées
- 30 g de pistaches mondées
- Tabasco
- Sel

Pour la crème

- 100 g de fromage frais
- 50 g de ricotta
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la farine à la levure. Ajoutez l'origan.

Fouettez l'œuf puis versez le lait et l'huile d'olive tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis ajoutez délicatement le parmesan, les tomates séchées coupées en dés et les pistaches. Versez 4 gouttes de Tabasco et salez.

Remplissez aux deux tiers 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier. Mettez au four pour 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la crème. Versez le fromage et la ricotta dans un saladier, salez et poivrez. Mélangez la préparation afin qu'elle soit homogène. Garnissez les cupcakes à l'aide d'un couteau (ou d'une poche à douille lisse). Réservez au frais. Sortez-les 30 minutes avant de les servir. Décorez avec des pistaches et des morceaux de tomate.



Cupcakes tomate, mozzarella et basilic

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 6 cupcakes

- 4 cl d'huile d'olive
- 1 tomate
- 70 g de mozzarella
- 3 feuilles de basilic
- 50 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 4 cl de lait
- 30 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

Pour la crème

- 200 g de ricotta
- 2 tomates cerise
- 10 feuilles de basilic
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans une poêle, faites revenir 1 cuil. à soupe d'huile et la tomate. Salez et poivrez. Faites cuire jusqu'à ce que l'ensemble soit asséché. Mettez de côté.

Coupez la mozzarella en morceaux et ciselez le basilic. Mélangez à la tomate.

Mélangez la farine à la levure. Montez l'œuf puis versez le lait et le restant d'huile d'olive tout en continuant de fouetter. Ajoutez le mélange sec et incorporez-le. La pâte doit être homogène. Puis ajoutez délicatement le parmesan et le mélange tomate-mozzarella-basilic. Salez.

Versez la pâte dans 6 moules à muffin garnis de caissettes en papier en les remplissant aux deux tiers. Mettez au four pour 18-20 minutes (la croûte doit dorer). Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau (ou un cure-dent) qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la crème. Mixez la ricotta avec les tomates et le basilic. Salez et poivrez. Mettez la crème de côté, recouverte de film alimentaire. Garnissez les cupcakes au dernier moment à l'aide d'une cuillère.

Conseil : afin que la mozzarella soit encore fondante, servez tièdes ces cupcakes que vous aurez garnis au dernier moment.





Cupcakes

Recettes gourmandes

Originaire des États-Unis, le cupcake séduira tous les gourmands, des plus petits aux plus grands. Ce petit gâteau alliant créativité et saveur s'autorise tous les glaçages. Cupcakes groseille-vanille, cupcakes Tiramisu, cupcakes aux pépites de caramel, cupcakes psychédéliques... Découvrez 30 recettes de cupcakes à réaliser en toutes occasions.

**CARRÉS
à CROQUER**

EDITIONS ESI

CARE44

ISBN : 978-2-35355-445-4

N° Sofédis : S441570

4,90 € TTC © 2010



9 782353 554454