

Cupcake cassis, très girly



9 pièces | **budget** : bon marché | **difficulté** : facile

Recette de Claire Piedfort-Schmaltz

Les cupcakes

Ingrédients : 1 œuf, 14 cl de lait, 60 g de beurre fondu, 85 g de sucre, 7 g de levure chimique, 130 g de farine, coulis de cassis, colorant violet sombre (facultatif)

1/ Préchauffez le four à 180 °C.

2/ Dans un saladier, mélanger l'œuf avec le sucre jusqu'à blanchissement et verser le lait. Ajouter la farine, la levure et mélanger de nouveau. Incorporer le beurre. Ajouter le coulis de cassis et le colorant (facultatif).

3/ Mettre la pâte dans des caissettes placées dans un moule à muffins, jusqu'aux 3/4.

4/ Enfourner et cuire environ 25 minutes. Laisser refroidir les cupcakes sur une grille.

Le glaçage

Ingrédients : 250 g de mascarpone bien froid, 3 càs de coulis de cassis, 80 g de sucre glace, colorant violet sombre (facultatif)

1/ A l'aide du batteur, battre ensemble mascarpone et sucre glace jusqu'à obtention d'une mélange crémeux et aéré.

2/ Ajouter un peu de coulis de cassis, puis le colorant et battre à nouveau.

3/ Mettre ce mélange dans une poche à douille cannelée et réserver au frigo quelques minutes, pour le mascarpone se raffermisse un peu.

Le montage

Ingrédients : coulis de cassis, petites billes blanches (décor)

1/ Creuser une cavité dans les cupcakes jusqu'à leur moitié et sur un diamètre de 2 cm. Attention de ne pas creuser jusqu'au fond du cupcake.

2/ Ajouter un peu de coulis de cassis dans chaque cavité et jusqu'au rebords de celle-ci.

3/ Reprendre la poche de mascarpone du frigo, puis faire de jolies rosaces sur le dessus. Il faudra bien recouvrir le coulis de cassis avec la crème, pour éviter qu'il ne s'échappe.

4/ Décorer en parsemant les rosaces de petites billes blanches.

Une petite fleur sur un cupcake framboise



9 pièces | **budget** : bon marché | **difficulté** : facile

Inspiration Claire Piedfort-Schmaltz , pour sa jolie recette.

Les cupcakes

Ingrédients : 1 œuf, 14 cl de lait, 60 g de beurre fondu, 85 g de sucre, 7 g de levure chimique, 130 g de farine, coulis de framboise, colorant rose/rouge (facultatif)

1/ Préchauffez le four à 180 °C.

2/ Dans un saladier, mélanger l'œuf avec le sucre jusqu'à blanchissement et verser le lait. Ajouter la farine, la levure et mélanger de nouveau. Incorporer le beurre. Ajouter le

colorant mais ce n'est pas obligatoire.

3/ Mettre de la pâte dans des caissettes placées dans un moule à muffins jusqu'aux 3/4.

4/ Enfourner et cuire environ 25 minutes. Laisser refroidir vos cupcakes sur une grille.

Le glaçage

Ingrédients : 250 g de mascarpone bien froid, coulis de framboise, 80 g de sucre glace, framboise entière pour la décoration, toute décoration : billes, petits coeurs, pâte à sucre blanche, ...

1/ A l'aide du batteur, battre ensemble mascarpone et sucre glace jusqu'à obtention d'une mélange crémeux et aéré.

2/ Ajouter un peu de coulis de framboise, mais pas trop pour que cela ne soit pas trop liquide (j'ai mis 3 cuillères à soupe bien remplies)

3/ Battre à nouveau.

4/ Mettre ce mélange au frigo quelques minutes et garnir la poche à douill.

5/ Dresser sur le biscuit refroidit

6/ Décorer comme vous le souhaitez.

