



Cupcakes chocolat et agrumes

Cupcakes chocolat et agrumes



Je ne suis pas une grande fanatique de cupcakes que je trouve souvent un peu trop gras et sucrés et vite écoeurants. La pâte à muffin est méga riche en beurre (c'est la même base que la pâte à quatre-quart : autant de beurre que de sucre et de farine), la ganache traditionnelle est une crème au beurre qui contient ... ô surprise, du beurre ! Certaines recettes y mettent carrément la tablette. Ici point de beurre, totalement remplacé par du yaourt de la purée d'amandes dans la pâte à cake. Pour la ganache, je préfère plutôt utiliser le fromage Philadelphia, que l'on trouve maintenant partout, et avec lequel j'aime bien travailler : assez épais, il se fige vite et permet de réaliser des glaçages sans coulure.

Ingrédients (pour 12 cupcakes) :

Pour les cakes :

- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60 g de sucre
- 3 œufs
- 3 cuil à soupe de purée d'amandes (qu'on peut remplacer par la même quantité de beurre)
- 1 grosse pincée de gingembre en poudre
- parfum : quelques gouttes d'extrait d'orange ou de citron
- 1 pincée de sel

Pour la ganache :

- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de Philadelphia
- facultatif : 1 cuil à soupe de sirop d'agave

Pour la décoration : vermicelles de sucre

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans une terrine, mélanger la farine la levure chimique et le sel. Verser les œufs battus, le yaourt, le

sucre et la purée d'amandes dans la farine en fontaine. Mélanger rapidement. Incorporer le gingembre en poudre et les extraits d'agrumes.

Verser la préparation dans des moules à muffins en silicone (on peut préalablement disposer des caissettes en papier dans les empreintes), jusqu'à remplir le moule.

Enfourner et laisser cuire 20 min à 25 min. Démouler une fois que les gâteaux sont tièdes. Laisser refroidir complètement sur une grille.

Pendant la cuisson préparer la ganache : faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Ajouter le Phialdelphia, le sirop d'agave et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante. Placer la ganache au frais pour qu'elle se raffermisse.

Lorsque les cakes sont complètement refroidis, napper de ganache à l'aide d'une poche à douille avec un embout canelé. Décorer de vermicelles sucrés.

Ces cupcakes se conservent au frais.

Le 03 Mai 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/05/03/index.html>