

**Cupcakes Chocolat et Lemon Curd**

**Recette pour 20 grands cupcakes :**

- 180g de beurre

- 380g de farine

- 170g de sucre en poudre

- 5 oeufs

- 4 CS de lait

- 1/2 sachet de levure

- 1 pincée de sel

- 15g de cacao amer

Préparation :

Dans votre robot, battre le beurre mou coupé en dés et le sucre

Ajouter les oeufs et le lait et mélanger

Ajouter la farine, la levure, le sel et mélanger

Ajouter le cacao et mélanger

Réserver

[](http://storage.canalblog.com/30/71/629159/63776936.jpg)

**Lemon Curd :**

- 3 citrons

- 150g de sucre en poudre

- 2 CS de maïzena

- 2 jaunes + 1 oeuf entier

Préparation :

Presser les citrons et mettre le jus dans une casserole

Ajouter le sucre, les jaunes, l'oeuf et la maïzena

Mélanger et chauffer à feu moyen

Remuer jusqu'à épaississement

Retirer du feu

[](http://storage.canalblog.com/24/06/629159/63776890.jpg)

Verser une cuillère à soupe de pâte au cacao dans un grand moule en papier

[](http://storage.canalblog.com/68/05/629159/63776975.jpg)[](http://storage.canalblog.com/14/47/629159/63777018.jpg)

Verser une cuillère à café de lemon curd

[](http://storage.canalblog.com/01/01/629159/63777051.jpg)

Verser une dernière cuillère à soupe de pâte à cacao et égaliser avec le doigt

[](http://storage.canalblog.com/54/05/629159/63777091.jpg)

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 min environ

Laisser refroidir

[](http://storage.canalblog.com/57/01/629159/63777133.jpg)

**Chantilly :**

- 40cl de crème liquide à 30%

- 2 sachets fixateur de chantilly

- 50g de sucre en poudre

Préparation :

Réaliser une chantilly ferme avec la crème liquide

Ajouter petit à petit le sucre en poudre

Former une spirale avec une poche à douille

Décorer selon vos goûts

[](http://storage.canalblog.com/34/12/629159/63777452.jpg)