



CUPCAKES AUX MYRTILLES ET CHOCOLAT BLANC

A savoir : décorez tous les cupcakes avec la crème au chocolat blanc et conservez-les au réfrigérateur dans une boîte hermétique, sinon la crème durcira trop dans la poche à douille. Décorez avec les myrtilles et la confiture juste avant de les servir.



Ingrédients pour 18 muffins : 150gr de farine, 2 c. à café de levure chimique, 90gr d'amandes en poudre, 120gr de beurre en morceaux mou, 180gr de sucre, quelques gouttes d'arôme vanille, le zeste râpé d'un demi citron, 2 oeufs, 90ml de yaourt blanc (j'ai utilisé du lait), 120gr de myrtilles + pour décorer, confiture de myrtilles Rigoni di Asiago.

Allumez le four à 180°C. Tamisez la farine et la levure, puis ajoutez les amandes. Dans un autre saladier, montez le sucre avec le beurre et la vanille jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajoutez le zeste de citron, puis un oeuf à la fois, en mélangeant au batteur après chaque ajout. Incorporez ensuite les ingrédients secs et le yaourt (ou le lait). Mélangez et ajoutez les myrtilles.

Répartissez la pâte dans les caissettes à muffin. Enfourez pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir, pendant ce temps préparez le glaçage.



Pour le glaçage au chocolat blanc : 50ml de crème fleurette, 140gr de chocolat blanc en petits morceaux, 300gr de mascarpone, 3 c. à soupe de sucre glace (je n'en ai pas mis).

Portez la crème à frémissement, loin du feu ajoutez le chocolat blanc et mélangez jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Versez le mascarpone et le sucre dans un saladier, montez avec le batteur électrique pour le détendre, puis ajoutez la ganache et mélangez. Transférez la crème dans une poche à douille avec douille cannelée, réservez au réfrigérateur pendant une heure environ ou jusqu'à ce qu'elle soit assez dense pour décorer les cupcakes. Mettez la confiture de myrtilles dans une petite casserole et chauffez à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit légèrement liquide. Décorez les cupcake avec la crème, quelques myrtilles et un peu de confiture.