

Cupcakes crème brûlée



Je vous retrouve en commençant la semaine avec ces cupcakes dont j'ai trouvé la recette sur le fantastique blog [Call me Cupcakes](#) ! J'ai vraiment adoré l'idée donc il fallait absolument que je les fasse ! Comme toujours une recette réalisée pour le travail et qui a beaucoup plus ! Une génoise vanillé toute moelleuse, une crème pâtissière à la vanille qui la surmonte et comme pour la crème brûlée, du sucre roux caramélisé au chalumeau ! C'est une recette plus simple qu'elle ne peut le paraître je vous assure ! ;)

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise à la vanille:

- 2 gros oeufs
- 100g de beurre
- 3c. à soupe de lait
- 120g de farine
- 140g de sucre
- 1. à café de levure chimique
- 1c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière:

- 300ml de crème entière
- 135ml de lait
- 1/2c. à café de vanille en poudre
- 3 jaunes d'oeufs
- 55g de sucre
- 3c. à soupe de Maïzena

Pour le décor:

- Sucre roux

Préparation:

Préparez la génoise à la vanille:

Préchauffez le four à 175°C (th.6).

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse et qu'il soit aéré.

Dans un autre saladier, mélangez la farine avec la levure chimique et le sel. Incorporez ce mélange au précédent.

Ajoutez alors le lait puis le beurre et mélangez bien.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfouez pour 17-19min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez la crème pâtissière:

Remplissez votre évier d'eau glacée.

Dans une casserole, mélangez le lait avec la crème entière. Ajoutez la vanille en poudre. Faites chauffer et retirez du feu juste avant l'ébullition.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et la Maizena. Versez le mélange lait-crème dessus tout en mélangeant. Reversez-le tout dans la casserole et tout en fouettant constamment, laissez cuire doucement jusqu'à ce que la crème épaississe.

Placez aussitôt la casserole dans l'évier rempli d'eau glacée et continuez de mélanger jusqu'à ce que la crème ait refroidi. Transférez la crème dans un bol et entreposez au frais jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Versez la crème pâtissière dans une poche à douille lisse et décorez les génoises avec celle-ci. Saupoudrez de sucre roux et caramélisez ce dernier au chalumeau.

Servez aussitôt.