

Cupcakes Ricoré® et chocolat



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de cupcakes ! Des cupcakes que j'ai réalisés pour le travail de ma mère et qui ont eu un énorme succès ! Pour ces cupcakes, j'ai mêlé le chocolat et la Ricoré®, des cupcakes de caractère mais qui n'en sont pas moins très gourmands ! Pour le glaçage, j'ai fait une crème au beurre que j'ai divisé en deux et j'ai mis dans une partie de la Ricoré®. Pour le décor j'ai mis des éclats de cacao cru mais si vous n'en trouvez pas ce n'est pas grave du tout ! ;)

Pour environ 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise chocolat-Ricoré®:

2 gros oeufs
120g de beurre mou
50g de lait
140g de farine
100g de sucre
2c. à café de levure chimique
1 pincée de sel
40g de cacao en poudre
1c. à soupe de Ricoré®

Pour la crème au beurre nature et Ricoré®:

300g de beurre à température ambiante
150g de sucre glace
1 pincé de sel
1/4c. à café de vanille en poudre
2c. à soupe de Ricoré®
2c. à soupe d'eau bouillante

Pour la décoration:

Copeaux de chocolat noir
Cacao en poudre
Eclats de cacao cru

Préparation:**Préparez la génoise chocolat-Ricoré®:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le cacao, la Ricoré®, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 25min.

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

Préparez la crème au beurre nature et Ricoré®:

Dans un petit bol, mélangez la Ricoré® avec l'eau bouillante. Laissez bien refroidir.

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre glace, le sel et la vanille en poudre. Fouettez bien pour lisser.

Divisez la crème en deux. Dans l'une des moitiés ajoutez la Ricoré® diluée dans l'eau chaude et fouettez de nouveau pour bien l'incorporer.

Saupoudrez généreusement les cupcakes refroidis de cacao en poudre.

Versez les deux crèmes au beurre l'une à côté de l'autre dans une poche à douille cannelé et décorez les cupcakes en dressant un cône.

Déposez sur chacun des cupcakes un copeau de chocolat noir et parsemez d'éclats de cacao cru.

Servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.