

Cupcakes aux m&m's®



Après la mousse croquante aux m&m's®, voici les cupcakes aux m&m's® ! Une création je suis vraiment très très contente, que ce soit pour la gourmandise et le rendu final ! La ganache est parfaite, ferme, on sent bien le goût des m&m's® et même dans les cupcakes le croquant des m&m's® est terrible ! J'ai donc utilisé pour cette recette le m&m's® sous trois différents aspects, grossièrement haché, mixé en poudre et entier. Des cupcakes qui ont beaucoup plus chez la famille !

Pour 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour les gâteaux aux m&m's®:

120g de beurre mou

150g de sucre

2 oeufs

150g de farine

1c. à café de levure chimique

2c. à soupe de lait

100g de m&m's® grossièrement haché

Pour la ganache chocolat noir-m&m's®:

120g de chocolat noir

18cl de crème liquide entière

100g de m&m's® mixé en poudre

Pour la décoration:

10 m&m's®

Préparation:

Préparez la ganache chocolat noir-m&m's®:

Hachez le chocolat noir et mettez-le dans un saladier.

Dans une casserole, faites bouillir la crème entière. Puis versez-la sur le chocolat haché, attendez 1min et mélangez avec une spatule jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Entreposez au réfrigérateur pour au moins 4H.

Préparez les gâteaux aux m&m's®:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Fouettez le beurre avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez les oeufs un à un en fouettant la pâte après chaque ajout.

Versez la farine avec la levure dans un autre saladier. Tamisez l'ensemble puis versez-le en pluie sur le mélange précédent. Ajoutez alors le lait puis les m&m's® grossièrement haché.

Tapissez de caissettes en papier des moules à muffins. Répartissez la pâte dans ces derniers. Enfourez pour 20min. Au terme de la cuisson, démoulez les cupcakes et laissez-les refroidir sur une grille.

Une fois la ganache prise, fouettez-les au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. Ajoutez alors les m&m's® en poudre, mélangez rapidement avec une spatule puis battez de nouveau au batteur électrique.

Versez la ganache dans une poche à douille cannelé et décorez-en chaque cupcake. Déposez sur chacun d'eux un m&m's®.

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