

Cupcakes mousse de lait



Pour le goûter rien de tel que de bon cupcakes plus que gourmands ! Vous vous souvenez des cupcakes mousse choco, eh bien aujourd'hui je vous les propose en mousse de lait, tout aussi gourmand ils sont parfaits ! De plus, à la proche de pâque le chocolat bat à son plein et ces petites merveilles feront un tabac à cette occasion ! Tout joli, tout gourmand, vous n'allez pas y résister longtemps ! Pour cette recette j'ai optée pour une base de cupcakes au lait concentré sucré.

Pour 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour les gâteaux au lait concentré sucré:

120g de beurre mou

150g de lait concentré sucré

2 oeufs

150g de farine

1c. à café de levure chimique

Pour la mousse de lait:

115g de chocolat blanc

35cl de crème liquide entière

Pour le glaçage au chocolat:

7cl de crème liquide entière bien froide

75g de chocolat noir

35g de sucre

55g de beurre doux à température ambiante

Pour la décoration:

Billes de chocolat croustillantes

Préparation:

Préparez les gâteaux au lait concentré sucré:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Fouettez le beurre avec le lait concentré sucré 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.

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.

Préparez la mousse de lait:

Faites fondre le chocolat blanc grossièrement haché au bain-marie. Une fois bien fondu, ajoutez 5cl de crème liquide entière et lissez la préparation. Réservez.

A l'aide d'un fouet électrique, montez les 30cl de crème liquide bien froide dans un saladier lui aussi bien froid en chantilly. Baissez la vitesse du fouet et incorporez-y le chocolat blanc fondu, augmentez la vitesse et fouettez jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme.

Remplissez une poche à douille lisse de cette mousse de lait et garnissez-en le dessus des cupcakes maintenant refroidis en réalisant un mouvement circulaire. Entreposez au congélateur pour 30min, le temps que la mousse durcisse.

Préparez le glaçage au chocolat:

Dans une casserole, versez le sucre avec la crème liquide. Faites chauffer sur feu doux et incorporez-y le chocolat noir haché. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Hors du feu ajoutez le beurre petit à petit en mélangeant entre chaque ajout. Une fois la préparation homogène, remettez la casserole sur le feu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante.

Sortez les cupcakes du congélateur et trempez le sommet de ces derniers dans la casserole avec le glaçage en la penchant légèrement. Parsemez aussitôt les cupcakes de billes de chocolat croustillantes.

Placez les cupcakes au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, au moins 30min.