

Mes cupcakes de Pâques (aux oeufs chocolat praliné)



Ce week-end c'est Pâques ! Je vous propose donc mes délicieux, très beaux et très gourmands cupcakes réalisés pour l'occasion ! Des cupcakes garnis de petits oeufs en chocolat praliné et décorés d'une ganache au chocolat blanc verte, j'ai trouvé mon chocolat blanc vert chez CASA. Pour décorer rien de plus simple, des petits oeufs en sucre. Trop miam !

Pour environ 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise:

- 2 gros oeufs
- 120g de beurre très mou
- 4c. à soupe de lait (5cl)
- 140g de farine + 1c. à soupe
- 100g de sucre en poudre
- 2c. rase à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 1 pincée de sel
- 150g de petits oeufs au chocolat praliné

Pour la ganache au chocolat blanc verte:

- 200g de pépites de chocolat blanc vertes (trouvé chez CASA)
- 100g de crème liquide entière

Pour la décoration:

- 30 petits oeufs en sucre colorés

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat blanc verte:

Versez les pépites de chocolat blanc vertes dans un saladier.

Portez à ébullition la crème entière et versez-la sur le chocolat, attendez quelques instants puis mélangez bien avec une petite spatule de façon à avoir une préparation lisse et homogène.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Préparez la génoise:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez les oeufs au chocolat en assez petits morceaux. Dans un bol, mélangez ces morceaux de chocolat avec la c. à soupe de farine en plus.

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 sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait et les morceaux d'oeufs en chocolat.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 20 à 25min.

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

Pendant ce temps, à l'aide d'un batteur électrique fouettez la ganache jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Remplissez une poche à douille cannelé de cette ganache montée et décorez-en les cupcakes en formant un cône en partant de l'extérieur et en allant vers l'intérieur. Enfoncez trois petits oeufs en sucre dans la ganache.

Entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.