

Cupcakes aux fruits rouges



Je finie la semaine avec une belle gourmandise, de jolis cupcakes bien parfumés aux fruits rouges. Dans ces cupcakes il y a des amandes effilées qui donnent du croquant à la douceur des fruits rouges ce qui est un vrai délice. Ces cupcakes de saison feront la plus grande joie pour un dessert.

Pour environ 12 à 14 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise:

125g de beurre en pommade

1 sachet de sucre vanillé

150g de sucre en poudre

2 oeufs

150g de fruits rouges (surgelés)

70g d'amande effilées

150g de farine blanche

1 sachet de levure chimique

60ml de lait

Pour les fruits glacés (j'ai pris en congelé, mais ce n'est vraiment pas conseillé):

150g de myrtilles fraîches

120g de framboises fraîches

1 blanc d'oeuf légèrement battu

2c. à soupe de sucre vanillé

Pour la crème au fromage frais:

30g de beurre en pommade

80g de fromage frais (type St-morêt®)

240g de sucre glace

Préparation:

Préparez les fruits glacés:

A l'aide d'un pinceau, enduisez délicatement chaque baie de blanc d'oeuf. Tournez les fruits dans le sucre vanillé et disposez-les sur un plateau recouvert de papier sulfurisé. Laissez sécher environ 1H.

Préparez la génoise:

Préchauffez le four à 170°C ou à 150°C pour un four à chaleur tournante. Garnissez un moule à muffins (6 ou 12 alvéoles) de caissettes en papier.

Fouettez le beurre, les sucres et les oeufs à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.

Ajoutez les fruits rouges décongelés et égouttez et les amandes. Incorporez la farine avec la levure tamisées, puis le lait, mélangez bien mais délicatement pour rendre le tout homogène sans trop écraser les fruits.

Répartissez la préparation dans les caissettes. Lissez la surface.

Enfournez et faites cuire 35min (pour les petits cupcakes) ou 45min (pour les gros cupcakes). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Préparez la crème au fromage frais:

Fouettez le beurre et le fromage frais dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange léger. Incorporez progressivement le sucre glace tamisé.

Nappez les cupcakes de crème en les trempant dedans et décorez-les de fruits glacés. Laissez prendre un peu.

Servez aussitôt ou réservez les cupcakes au réfrigérateur.