

Cupcakes cherry de la St-Valentin



Demain c'est la St-Valentin, alors je vous propose ma petite création de cupcakes cherry pour cette belle occasion ! Je les ai imaginé depuis longtemps ces cupcakes et je dois avouer que j'en suis plutôt fière, car ils étaient vraiment beaux et très gourmand ! Cette recette plaira énormément, je pense, aux amoureux ! Bonne St-Valentin !

Pour 9 cupcakes

Ingrédients:

Pour la base:

90g de beurre mou

150g de sucre

2 oeufs

150g de farine

1c. à café de levure chimique

1 yaourt à la cerise (avec morceaux si possible)

Pour la "ganache":

100g de fromage frais (type St-morêt)

10cl de crème fleurette

50g de sucre glace

Pour le décor:

Paillettes en sucre rose

Petits coeurs en sucre

Préparation:

Préparez la "ganache":

Montez la crème fleurette en chantilly ferme, en ajoutant le sucre glace à la fin. Fouettez le St-morêt, puis incorporez-le délicatement à la chantilly et réservez au frais au moins 4H.

Préparez les cupcakes:

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

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

Versez la farine et la levure dans un autre saladier. Tamisez l'ensemble, versez-le en pluie sur le mélange de beurre, d'oeufs et de sucre, et fouettez le tout. Ajoutez le yaourt et fouettez de nouveau.

Préparez les moules en silicone ou tapissez des caissettes en papier des moules à cupcakes. Remplissez-les aux trois quarts, enfournez et faites cuire environ 15 à 20min, selon la taille des cupcakes. Au terme de la cuisson, laissez refroidir les gâteaux complètement avant de les décorer.

Fouettez la "ganache" jusqu'à obtenir une texture bien ferme. Transférez-la dans une poche à douille lisse assez grosse, déposez un cône de crème sur chaque cupcakes et décorez-les de paillettes en sucre et légèrement de coeur.

Servez aussitôt ou réservez-les au réfrigérateur.