

Cupcakes automnales à la cannelle et au coeur pâte à tartiner croustillante



Me revoilà après une petite semaine de pause ! Pour cette nouvelle semaine je vous la promets bien gourmande ! Et je la commence avec cette recette de cupcakes aux saveurs automnales: chocolat, cannelle. Réconfortants, gourmands. J'avais apporté ces cupcakes en même temps que mes cupcakes d'Halloween à mon travail et ils sont partis trèèèèè vite !

Pour environ 11 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise à la cannelle:

2 gros oeufs

120g de beurre demi-sel

50g de lait

140g de farine

100g de sucre

2c. à café de levure chimique

1 petite c. à café de cannelle

1 pincée de sel

Pour le coeur:

Pâte à tartiner Gavotte®

Pour la crème au beurre orange:

300g de beurre à température ambiante

150g de sucre glace

Colorant alimentaire en poudre orange

Pour le nappage au chocolat:

35g de beurre

75g de chocolat noir

Pour la décoration:

6 carrés fin de chocolat noir Lindt®

Vermicelles de chocolat

Préparation:

Préparez la génoise à la cannelle:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre mou et le sucre au fouet.

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 ainsi que la cannelle.

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

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

Une fois bien refroidis, creusez les cupcakes à l'aide d'un petit couteau. Mettez de la pâte à tartiner Gavottes® dans une poche avec une petite douille lisse. Garnissez-en les cupcakes.

Préparez la crème au beurre orange:

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre et le colorant alimentaire en poudre. Fouettez bien pour lisser.

Versez la crème au beurre dans une poche à grosse douille lisse et décorez les génoises à la cannelle avec celle-ci.

Préparez le nappage au chocolat:

Faites fondre le chocolat haché avec le beurre au four à micro-ondes. Mélangez bien pour lisser et ajoutez le sirop. Laissez refroidir.

Versez du nappage en le laissant couler sur la crème au beurre.

Parsemez des vermicelles de chocolat sur les cupcakes puis enfoncez un carré de chocolat dans ces derniers.

Servez aussitôt ou entreposez au frais.