

## **Cupcakes au chèvre frais, balsamique et noix**

Pour 15 petits cupcakes



### Pour le biscuit:

1 yaourt nature  
3 pots de farine  
15 g de levure chimique  
1 pot d'huile neutre  
1 pot de parmesan râpé  
1/2 pot de sucre  
3 œufs  
1 c. à s. de vinaigre  
balsamique  
30 g de noix grossièrement  
concassées

### Pour le topping:

La moitié d'un fromage de  
chèvre frais type Petit Billy  
15 cl de crème liquide entière  
Poivre du moulin  
15 cerneaux de noix

Préchauffez le four à 180°.

### *Préparez les cupcakes:*

Mélangez dans un saladier la farine tamisée avec la levure chimique, puis tous les autres ingrédients du biscuit sauf les noix, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les noix concassées et mélangez délicatement pour les incorporer.

Versez la pâte dans des moules à mini-muffins (mini-tartelettes) en silicone et enfournez pour 10 à 15 mn en fonction de votre four. Vérifiez la cuisson en enfonçant au centre d'un gâteau un pique en bois, il doit ressortir sans trace de pâte.

Laissez tiédir, puis sortez les cupcakes des empreintes et laissez refroidir complètement sur une grille.

### *Préparez le topping:*

Fouettez la crème liquide très froide jusqu'à ce qu'elle se raffermisse, ajoutez le chèvre frais et le poivre et continuez à fouetter pour obtenir une mousse onctueuse.

Transvasez la préparation dans une poche à douille et déposez une spirale de crème sur chaque cupcake que vous décorerez ensuite d'un cerneau de noix.

## *Les idées vagues de Snapulk...*