



Cupcakes myrtilles et combava

Pour 20 à 25 petits cupcakes



125 g de farine
1/2 c. à c. de levure chimique
120 g de sucre en poudre
70 g de beurre
1 œuf
10 cl de lait
1/2 c. à c. de sel
125 g de myrtilles (surgelées en ce moment)
Le zeste d'un combava (la moitié s'il est gros)
Le jus d'un demi-citron
20 cl de crème fraîche liquide très froide
25 g de sucre en poudre
1 sachet de fixateur à chantilly

Préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en dés et travaillez du bout des doigts pour obtenir des miettes. Vous pouvez faire cette partie au robot muni de la feuille.

Ajoutez l'œuf légèrement battu et le lait. Mélangez bien.

Râpez le zeste de combava et ajoutez les myrtilles. Mélangez délicatement.

Garnissez de caissettes des moules à mini-muffins et remplissez-les aux 3/4 de pâte.

Enfournez pour 20 minutes. Laissez complètement refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly en ajoutant progressivement le sucre en poudre mélangé au fixateur, puis le jus de citron.

Décorez les cupcakes, et conservez au frais jusqu'à dégustation.