

Cupcakes pommes caramélisées, épices, kumquats confits et zeste frais d'orange

Pour 15 petits cupcakes



Pour les pommes caramélisées:

200 g de pommes épluchées et coupées en petits dés

70 g de sucre

20 g de beurre

1 bâton de cannelle

Pour le biscuit:

1 yaourt

3 pots de farine

1 pot et demi de sucre

1/2 pot d'huile

3 œufs

15 g de levure

1 c. à c. d'extrait de vanille

Les graines réduites en poudre de

3 gousses de cardamome

4 kumquats confits

Pour le topping:

25 cl de crème fraîche liquide entière très froide

30 g de sucre glace

Le zeste râpé d'une demi-orange

Préparez les pommes caramélisées:

Faites chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole, avec le bâton de cannelle. Ajoutez les dés de pomme et le sucre et laissez colorer. Ne mélangez pas trop: laissez les dés de pomme se caraméliser sur tous les côtés sans se transformer en compote. Arrêtez la cuisson et laissez refroidir.

Mettez le four à préchauffer 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 kumquats confits, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Découpez les kumquats en petits dés. Ajoutez-les à la pâte 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 jusqu'à ce que des stries apparaissent à la surface. Ajoutez le sucre glace et continuez à fouetter pour obtenir une crème fouettée ferme. Ajoutez le zeste d'orange râpé et mélangez délicatement.

Transvasez la préparation dans une poche à douille et déposez une spirale de crème fouettée sur chaque cupcake que vous décorerez ensuite de sucre coloré.