



CUPCAKES DE PAQUES PISTACHE MYRTILLES ET VIOLETTE



Nombre de petits cupcakes : 12
 Temps de préparation : 15mn
 Temps de cuisson : 15mn
 Temps de réfrigération : 2heures

Ingrédients et quantités :

Les cupcakes : 125g de beurre demi-sel – 2 œufs – 125g de cassonade – 100g de farine avec levure incorporée – 1 CC de pâte de pistache – 80g de myrtilles (fraîches ou surgelées) – 15cl de sirop de violette

La crème ivoire et myrtilles : 50g de chocolat ivoire – 20cl de crème liquide entière froide – 90g de Fjord – 90g de mascarpone – 30g de sucre semoule – 2CS de confiture de myrtilles froide

Dressage : ruban violet – poudre de pistaches vertes – violettes cristallisées – myrtilles – feuilles de menthe – œufs de Pâques

Progression :

Les cupcakes : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez au fouet les jaunes dans un saladier avec la cassonade. Ajoutez la pâte de pistache, puis la farine additionnée de levure. Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir, puis versez-le dans la pâte. Mélangez bien. Montez les blancs en neige, incorporez-les délicatement à l'aide d'une maryse et ajoutez ensuite les myrtilles. Répartissez la pâte dans un moule en silicone à empreintes de mini-muffins, jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de hauteur, et faites cuire au four environ 15mn. Pendant ce temps, faites chauffer dans une petite casserole le sirop de violette. Dès la sortie du four des petits gâteaux, arrosez-les avec le sirop bouillant. Laissez s'imbiber, refroidir et démoulez sur grille.

La crème ivoire et myrtilles : Faites fondre le chocolat ivoire au bain-marie. Le mélangez ensuite avec le fjord. Réservez au réfrigérateur pendant deux heures minimum. Versez dans le bol de votre robot, puis ajoutez ensuite le mascarpone, le sucre, et la crème liquide. Montez le tout au robot comme une chantilly. Incorporez ensuite délicatement la confiture de myrtilles en mélangeant à peine, afin de conserver les traces de confiture.

Dressage : Remplissez une poche munie d'une douille cannelée avec la crème. Entourez chaque petit gâteau d'un morceau de ruban violet. Dressez la crème sur chacun et décorez avec un peu de poudre de pistaches vertes, de violettes cristallisées et concassées. Ajoutez une petite myrtille et une sommité de menthe. Servez dans une jolie petite assiette accompagné d'un petit œuf de Pâques !!!!

Le mot de Sandrine :

Voici de délicieuses petites bouchées fruitées, moelleuses et gourmandes à la fois, très simples à réaliser, à servir avec le café lors du déjeuner Pascal. N'hésitez pas à remplacer les myrtilles par des framboises si vous préférez ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>