



CUPCAKES ROSE ESPOIR



Nombre de petits cupcakes : 12

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients et quantités :

Les cupcakes : 100g de beurre demi-sel – 2 œufs – 50g de cassonade – 100g de farine avec levure incorporée – 100g de pâte d'amande – 150g de litchi

La crème au chocolat rose : 20 cl de crème liquide entière froide – 150g de mascarpone – 100g de chocolat Cacao Barry rose à la fraise

Dressage : Pétales de roses cristallisées – feuille d'or – raphia rose

Progression :

Les cupcakes : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Mélangez au fouet dans un saladier les œufs avec la cassonade. Incorporez la farine additionnée de levure. Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir, puis versez-le dans la pâte. Mélangez bien. Dans un mixer, mettez la pâte d'amande coupée en morceaux, ainsi que les litchis épluchés et dénoyautés. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée.

Incorporez cette purée dans la pâte à cupcake, mélangez bien à la maryse. 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. Laissez refroidir et démoulez sur grille.

La crème : Faites fondre le chocolat rose au bain-marie. Laissez tiédir. Puis dans le bol du robot, mettez le mascarpone, la crème liquide, et le chocolat fondu. Montez comme une chantilly.

Dressage : Remplissez une poche munie d'une douille cannelée avec la crème. Entourez chaque petit gâteau de pétales de rose blanche en tissu. Maintenez l'ensemble avec un morceau de raphia rose. Dressez la crème sur chacun des petits gâteaux et décorez avec un peu de poudre de pétales, une fleur de rose cristallisée, et n éclat de feuille d'or.

Le mot de Sandrine :

Une petite bouchée rose et gourmande créée pour le lancement du livret 2011 de lutte contre le cancer du sein, par mon ami Chef Olivier Chaput. N'hésitez pas à commander ces livrets sur le site dédié à cette cause : <http://agendacancerose.canalblog.com/>
Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>