

CUPCAKES A LA CREME DE NOUGAT ET GRIOTTINES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10-12 mn

Pour 6 cupcakes:

140 g de crème de nougat

40 g de sucre

50 g de farine

2 œufs

2 càs de lait

1 càs de crème fleurette

2 càs de Griottines

2 càs de leur jus (réservé séparément)

1 càc de sucre glace

2 gouttes de colorant rose (facultatif)

Les gâteaux:

Préchauffer le four à 210°.

Dans un bol, mettre le lait et la crème de nougat et faire ramollir le tout au micro-ondes par petites impulsions. Remuer pour obtenir une crème assez souple.

Battre les œufs pendant quelques secondes, ajouter le sucre et bien mélanger avant d'incorporer la farine puis le mélange crème de nougat-lait. Réserver 6 cerises par gâteau pour le décor final.

Verser dans des empreintes à muffins en silicone et enfourner une dizaine de minutes. Laisser refroidir.

La garniture:

Dans un récipient bien froid, au mixer, monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace lorsqu'elle devient assez ferme et continuer à battre en versant le jus des Griottines en filet. Pour obtenir une crème plus rose, ajouter 2 gouttes de colorant.

Finition:

Mettre la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et garnir le dessus des gâteaux. Terminer avec une cerise.



En cuisine et à table

Et si c'était bon ...

Mamina