

Cupcakes au pamplemousse et pralines roses



Ingrédients pour une vingtaine de cupcakes :

Le biscuit :

- 3 oeufs entiers
- 200g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75g de pralines roses

Le coeur de pamplemousse:

- 2 pamplemousses
- 75g de sucre blond
- 1 gousse de vanille

La meringue italienne:

- 40g de blanc d'oeufs
- 100g de sucre semoule
- 40g d'eau

Préparation :

Le biscuit: Dans un saladier, mélanger à la cuillère en bois les oeufs et le sucre. Fondre le beurre à feu doux et l'incorporer au mélange oeufs-sucre. Ajouter petit à petit le lait, puis verser en une fois la farine et la levure. Bien mélanger. Placer les pralines roses dans le mixer (si il est assez solide!!), puis mixer par par petites pressions pour obtenir des "éclats de pralines". Verser le contenu du mixer dans une passoire, remuer et on aura d'un côté les éclats de pralines et de l'autre une jolie poudre rose. Réserver la poudre rose et ajouter les éclats de pralines à la pâte. Placer les caissettes en papier dans des empreintes à muffins puis remplir les caissettes au 3/4. Enfourner pour 15-20mn à 180°C.

Le coeur de pamplemousse : Éplucher et prélever les suprêmes des pamplemousses. Les déposer dans une casserole. Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, et gratter les graines sur les suprêmes de pamplemousse, ajouter la gousse fendue. Ajouter le sucre blond et cuire à feu moyen en remuant de temps à autre jusqu'à ce que le mélange devienne liquoreux. Retirer la gousse de vanille et laisser refroidir.

La meringue italienne : dans une casserole, peser 100g de sucre semoule et ajouter 40g d'eau. Mettre la casserole sur le gaz et porter à 110° en vérifiant la température avec une thermosonde. Si vous n'en avez pas, comptez 3 mn à ébullition et stopper la cuisson avant la coloration du sirop. En même temps, monter 40g de blancs d'oeufs en neige. Si les blancs sont prêts avant le sirop ralentir le robot. Au ralenti, verser doucement en filet, le sirop bouillant le long des parois du bol. On obtient une meringue italienne. Laisser tourner le robot, jusqu'à ce que la meringue soit tiède, environ 40°.

Montage :

Couper un chapeau en creusant légèrement dans chaque biscuit, et remplir le creux de pamplemousse confit.

Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée et déposer des pointes de meringue de façon à couvrir entièrement le biscuit. saupoudrer les pointes de meringue de poudre de pralines rose. Colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau.