

Cupcakes choco-cerise



Ingrédients pour une quinzaine de cupcakes :

Le cake : 3 oeufs, 80g sucre, 75g de farine, 45g de beurre, 70g de chocolat noir

Les cerises : 300g de griottes surgelées, 2 cuillères à soupe de sucre semoule, 10g de maïzena

La crème : 50g de mascarpone, 150 de sucre glace, 150g de crème fraîche épaisse

Préparation :

Le cake :

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre, et ajouter le beurre fondu. Incorporer la farine, puis le chocolat fondu au bain-marie. Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement à la préparation. Répartir dans des caissettes en papier puis cuire 15 mn à 180°C.

Les cerises :

cuire les cerises avec le sucre pendant 15 à 20 mn. Délayer dans un bol la maïzena avec quelques cuillères du jus des cerises, puis verser dans la casserole. Remettre à feu doux jusqu'à épaississement. Réserver.

La crème :

Attendrir le mascarpone avec le sucre glace. Monter la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement au mascarpone. Réserver au frais dans une poche à douille.

Montage :

Dans chaque biscuit, couper un chapeau tout en creusant légèrement. Remplir le trou de cerises puis remettre le chapeau. Repartir joliment la crème sur les biscuits, puis réserver au frais. Au moment de la dégustation, décorer de sucre multicolores et d'une cerise.