

# Cupcakes Bananes/Miel

**Pour 12 cupcakes** : 125g de farine – 1 1/2cc de levure – 1/4 de bicarbonate de soude – 75g de beurre demi-sel fondu – 75g de cassonade – 2 œufs battus – 1 banane bien mûre

**toping** : 100g de beurre doux pommade – 5CS de liquide d'acacia ou châtaigner (pour ceux qui aime le miel corsé) – 5CS de sucre glace – décor en sucre ou chips de pomme

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre). Dans un autre saladier préparez les autres éléments : Beurre fondu, œufs et purée de banane. Assemblez ensuite les 2 mélanges et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Garnissez votre moule à muffins lui-même garni de caissettes en papier.

Faites cuire 25min à 160°C puis laissez refroidir 15min dans le moule puis démoulés sur une grille.

Passons maintenant au « toping » (le dessus du cupcake). Fouettez le beurre pommade, le miel et le sucre glace. Couvrez vos cupcakes froids avec ce mélange (à la cuillère ou à la spatule... Évitez la poche à douille, il y en aurait trop sur le dessus). Posez quelques cœurs en sucre sur le dessus ou vos chips de bananes.

A consommer de suite ou laissez en bas du frigo (faites juste attention que votre frigo ne sente pas trop, le beurre du toping prendrait alors le goût de l'odeur... Pas top ^^)

---

# Cupcakes façon tarte au citron meringuée

**Pour 12 cupcakes :** 125g de beurre demi-sel mou – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – le zeste d'un citron râpé.

**Pour la garniture :** 2 blanc d'œufs – 100g de sucre en poudre – 4 grosses CS de lemon curd (maison ou pas)

Dans votre moule à muffins préféré, rangez-y vos caissettes en papier. Mélangez au fouet tous les ingrédients pour le cupcake. La pâte doit être homogène.

Garnissez votre moule et faites cuire pendant 20 à 180°C. Laissez refroidir dans votre moule puis sur une grille.

Pendant ce temps, montez vos blanc d'œufs en neige ferme et ajoutez au fur et à mesure le sucre. On obtient alors une belle meringue. Réservez.

Quand les cupcakes sont froids, faites un creux au couteau (ou à la cuillère ou avec l'évideur de pomme). Ajoutez du lemon curd pour combler le trou dans le cupcakes.

Enfin réalisez un « topping » avec soit une cuillère ou une poche à douille. Selon votre préférence. Faites sécher vos cupcakes meringués pendant 1h à 100°C. Finalisez avec un petit passage de chalumeau sur le dessus de la meringue !

---

# Cupcakes noix de pécan et

# caramel salé

**Pour 12 cupcakes :** 125g de beurre demi sel pommade – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – 100g de noix de pécan – 250g de caramel liquide maison\*

Garnissez votre moule avec vos caissettes en papier préférées. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Fouettez pendant une bonne minute pour avoir un appareil léger. Concassez vos noix de pécan et ajoutez-les au mélange. Mélangez à la maryse.

Remplissez vos caissettes et faites cuire pendant 20min à 180°C. Laissez refroidir dans le moule, puis sur une grille.

\*Pour le caramel liquide : 200g de sucre – 75ml d'eau – 50g de beurre demi-sel et 150ml de crème liquide.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre avec l'eau. Portez à ébullition (attention avec le feu doux) et laissez-le coloré d'un joli blond. A ce stade, coupez le feu, ajoutez le beurre pour stopper la cuisson et mélanger à la cuillère en bois. Une fois le beurre fondu, ajoutez la crème et continuez de mélanger avec la cuillère. Laissez tiédir à température ambiante.

Faites couler la sauce caramel sur le dessus du cupcakes et dégustez !

---

## Cupcakes gruyère/ciboulette

**Pour 24 cupcakes:** 400g de farine – 6cc de levure chimique – 2 grosses pincées de sel – 100g de gruyère râpé – 8CS de

ciboulette – 100g de beurre demi-sel fondu – 14CS de lait entier – 2 œufs battus.

Comme à l'habitude, remplissez votre moule à muffins avec les caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez le gruyère et la ciboulette. Homogénéisez bien le mélange.

Battez le beurre fondu avec le lait et les œufs puis versez l'appareil dans le mélange de farine. Mélangez pour avoir une pâte épaisse.

Répartir la pâte dans les caissettes et faites cuire 11min à 200°C. Laissez refroidir les cupcakes dans le moule puis sur une grille.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Ces cupcakes peuvent être servi chauds ou froids. Pour éviter qu'ils soient trop secs, vous pouvez ajouter sur la table, un petit pesto de ciboulette à tartiner dessus ☐

---

## Cupcake fromage frais et saumon fumé

**Pour 18 cupcakes:** 100g de farine de sarrasin (ou blé noir) – 100g de farine – 1cc de levure chimique – 3CS d'aneth ciselée – 2CS de persil ciselé – 1 bonne pincée de sel – 50g de beurre demi-sel fondu – 150ml de lait entier et 2CS – 2 œufs battus – 300g de fromage frais à 0% – 100 de saumon fumé (de préférence sauvage) – du jus de citron – huile d'olive.

Dans un moule à muffins, placez vos caissettes en papier.

Mélangez vos 2 farines, la levure, les herbes aromatiques et le sel.

Fouettez ensemble le beurre, le lait et les œufs. Puis ajouter cet appareil à la farine/levure. Bien mélanger (moi je le fais au robot) pour avoir une pâte homogène. Répartissez la pâte dans les caissettes à mi-hauteur. Faites cuire 10 minutes à 200°C. Laissez ensuite refroidir dans le moule puis sur une grille.

Battez le fromage frais pour le détendre avec les 2CS de lait, du jus de citron, du sel et du poivre.

Dans un bol, mélangez du jus de citron et de l'huile d'olive (un peu comme un vinaigrette) et imbiber les cupcakes refroidis avec une pipette (de cette manière, cela évite que ce soit trop sec, évitez de la détremper...).

Avec une poche à douille, appliquez le fromage frais sur chaque cupcakes et posez un joli morceau de saumon fumé par dessus. Vous pouvez ajouter des brins d'aneth pour la décoration. Poivrez légèrement.

Pourquoi ne pas déguster ces bouchées avec un shot de vodka glacée... Direction les pays nordiques !

---

## Cheese-cup-cake

**Pour 6 Cheese-Cup-Cake** : 6 caissettes en papier (assez profonds) 100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d'eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes.

Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et le cointreau. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus...

C'est une gourmandise à l'état pur !!! Enjoy ☐