Cupcake Orangette

Je me souviens des retours de vacances d'avec mes parents. On avait souvent mon frère et moi une boîte de gâteaux « Chamonix ». Vous savez ces gâteaux à l'orange… Tellement bon…. Bah va falloir en faire un cupcake !
Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 115g de sucre brun – 175g de farine – 3 œufs – 1CS de gelée d'orange (ou marmelade) – 1CS de jus d'oranges frais – 2cc de levure chimique
Pour la couverture : 15cl de de crème liquide – 100g de chocolat blanc – 2cc de cointreau – sucres décoratifs
Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.
Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.
Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez le jus d'orange et la gelée. Fouettez. Si cela vous semble un peu trop liquide, ajoutez un peu de farine.
Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.
Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
Préparation du toping :
Faites chauffez la crème et le cointreau sans la faire bouillir. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux. Quand la crème est chaude, ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule pour obtenir une crème assez épaisse (quand même). Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus de chocolat. Goutez, si vous trouvez que le goût d'orange n'est pas assez prononcé, vous pouvez ajoutez un peu plus de cointreau (c'est au goût de chacun. Mais attention, c'est quand même de l'alcool).

Laissez refroidir dans un bol. Puis quand tout est froid.

Garnissez une poche avec une douille en étoile. Couvrez généreusement vos cupcakes, ajoutez la décoration qui vous plait comme des petits sucres colorés et c’est parti !