Cupcakes crème de marrons

Pour 24 cupcakes : Pâte à quatre quart (150g beurre doux, sucre, œufs, farine et 1 sachet de levure chimique) – 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Remplissez de caissettes en papier votre moule. Remplissez chacune d'elle à la moitié avec la pâte à quatre quart. Enfournez 15/20min. Laissez tiédir un peu avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la crème. Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.
Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

A l'aide d'une poche, ajoutez de la crème sur vos petits gâteauc. L'idéal c'est de les manger frais car la crème a plus de goût !