

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 !