

# Cooking tchou-tchou

## Cupcakes vanille-chocolat

### Recette des Cupcakes

Source : Palais des délices

#### *Ingrédients*

- \* 450 g de farine fluide
- \* 1 sachet de levure chimique
- \* 400 g de sucre
- \* 4 gros oeufs
- \* 225 g de beurre à température de la pièce (sinon faites le ramollir au micro-ondes, 700W 15 à 30 secondes)
- \* 1/4 de litre de lait (250 ml ou 25 cl)
- \* 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- \* des caissettes en papier (Monoprix, 2,50 € les 75 caissettes)



#### *Préparation*

1. Préchauffer le four à 180°C au moins 10 minutes (moi je préchauffe rarement mon four, économies d'énergie voyons... et j'ai pas l'impression que mes gâteaux cuisent moins bien).
2. Dans un petit bol, bien mélanger au fouet la farine avec la levure chimique, et mettre de côté.
3. Dans un bol plus large, battre le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique. Il faut que le mélange soit crémeux. N'hésitez pas à battre un bon moment.
4. Ajouter la vanille et bien incorporer.
5. Ajouter les oeufs, un à la fois, en incorporant bien chaque oeuf avant d'ajouter le suivant.
6. Ajouter un tiers du mélange de farine et incorporer avant de verser la moitié du lait et incorporer, puis ajouter encore un tiers de la farine, le reste du lait puis le reste de la farine. N'oubliez pas d'incorporer avant d'ajouter l'ingrédient suivant.

7. "Le truc infailible pour une texture superbe dans la bouche... Vous devez incorporer farine et lait à la spatule, surtout sans trop travailler, juste ce qu'il faut pour faire absorber farine et lait. Vous obtiendrez une belle texture de gâteau, bien moelleuse et agréable au palais."  
Perso au batteur électrique ça marche aussi. La texture est peut-être un peu moins moelleuse, mais on gagne un temps appréciable...
8. Doubler la plaque à muffins de coupes de papier.
9. Remplir les coupes de papier au trois-quart à l'aide d'une cuillère (ou d'une louche, ou du bec verseur de votre cul de poule...).
10. Mettre à cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau ressorte propre.
11. Sortir du four et mettre les cupcakes à refroidir sur une grille.

\*\*\*\*\*

## Glaçage au chocolat

Source : Goosto

### *Ingrédients*

- \* 200 g de chocolat
- \* 70 g de sucre glace
- \* 1 cuil. à soupe de miel liquide
- \* 40 g de beurre mou
- \* 130 g de mascarpone
- \* poche à douille ou sac congélation

### *Préparation*

1. Cassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans une petite casserole.
2. Dans une casserole plus large faites bouillir de l'eau.
3. Mettez la petite casserole dans la grande pour faire fondre le chocolat au bain-marie (j'ai toujours eu du mal avec les bols dans les casseroles, je trouve cette technique beaucoup plus pratique).
4. Une fois le chocolat fondu, retirez la petite casserole de la grande, et lissez le chocolat à l'aide d'une spatule.
5. Dans un autre bol, mélangez le beurre, le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
6. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien.

7. Ajoutez le mascarpone et mélangez à nouveau.
8. Réservez au frais jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème au beurre et qu'il soit assez ferme pour être étalé sans couler. Perso comme il fait très froid en ce moment, je le mets sur le rebord de ma fenêtre : ça refroidit plus vite, et ça n'abîme pas mon frigo puisque le mélange est assez chaud.
9. Remplissez la poche à douille avec le glaçage. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser un sac congélation dont vous couperez un angle.
10. Ajoutez du glaçage au centre de chaque cupcake.