

Cupcakes aux myrtilles



Pour 6 cupcakes

Compotée de myrtilles

- *80 g de myrtilles*
- *2 cuillères à soupe de sucre*

Pâte à cupcakes

- *85 g de beurre mou*
- *100 g de sucre*
- *2 cuillère à soupe de lait*
- *1 oeufs*
- *100 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique*

Glaçage au mascarpone

- 125 g de mascarpone
 - 10 cl de crème liquide entière
 - 15 g de sucre glace
-

Commencez par la compotée de myrtille qui va nous servir à garnir les cupcakes.

Mettez les myrtilles et sucre dans une casserole et faites cuire 5 minutes à feu doux en remuant régulièrement. Lorsque les myrtilles ont l'aspect d'une confiture un peu liquide arrêtez le feu, versez la compotée dans un bol froid et laissez refroidir.

Préchauffez votre four à 180°C et mettez dans caissettes en papier dans un moule à muffins.

Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez le lait et l'œuf et mélangez énergiquement. Incorporez la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ajoutez les myrtilles en mélangeant délicatement et brièvement. Essayez de ne pas écraser les myrtilles pendant le mélange.



Versez de la pâte dans chaque caissette en papier et enfournez durant 15 minutes.



A la sortie du four, sortez les cupcake du moule à muffin et laissez-le refroidir.

Pendant ce temps, préparez le glaçage. Si vous voulez un glaçage bicolore, divisez les quantités par 2 et préparez deux glaçages de couleurs différentes.

Dans un bol bien froid, fouettez la crème liquide, une cuillère à café de mascarpone et le colorant. Lorsque la crème a épaissi, ajoutez le reste du mascarpone et le sucre jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien épaisse.

Mettez le glaçage dans une poche à douille. J'ai utilisé la douille Wilton N° 109. Pour un glaçage bicolore, mettez les glaçages de chaque côté de la poche en prenant soin de ne pas les mélanger.



Lorsque les cupcakes sont froids, découpez les chapeaux, creusez un peu le centre des gâteaux, versez-y une cuillère à café de compotée de myrtilles et refermez les cupcakes avec leur chapeau.



Recouvrez chaque cupcake aux myrtilles de glaçage en formant de petites fleurs.

Conservez-les au réfrigérateur.

Bon appétit !!

Vanille

et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>