

CUPCAKES DE MYRTILLES DU CHILI

Recette proposée par le Chef Pâtissier Vincent Valton, Chef Enseignant le Cordon Bleu Paris



© Photo - Fabrice Danelle

Ingrédients pour 4 à 6 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 30 mn

1 • Cupcakes au chocolat :

- 60 g de sucre
- 40 g de poudre d'amandes
- 40 g de miel
- 2,5 œufs
- 65 ml de crème liquide
- 60 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 12 g de poudre de cacao
- 40 g de beurre

2 • Compotée de myrtilles du Chili :

- 150 g de myrtilles du Chili
- 30 g de beurre
- 20 g de sucre
- Une pincée de cannelle

3 • Ganache :

- 35 g de beurre
- 240 g de chocolat blanc
- 90 ml de crème liquide

Réalisation :

Cupcakes au chocolat :

Préchauffer le four à 170°C. Dans un bol, mélanger ensemble le sucre et la poudre d'amandes, ajouter le miel, les œufs et la crème liquide. Bien fouetter pour obtenir un mélange homogène. Dans un autre bol, mélanger ensemble la farine, la levure chimique et la poudre de cacao. Verser le premier mélange dans les ingrédients secs et bien incorporer. Faire fondre le beurre et incorporer délicatement. Ajouter quelques myrtilles du Chili. Verser l'appareil dans des moules à cupcakes et cuire au four à 170°C durant 15 min environ (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche). Réserver.

Compotée de myrtilles du Chili :

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre, puis ajouter les myrtilles du Chili. Les écraser doucement jusqu'à obtenir une jolie compotée. À la fin de la cuisson, ajouter une pincée de cannelle. Disposer dans un plat, filmer au contact et mettre au frigo.

Ganache :

Au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat blanc. Réserver. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème, ajouter la crème et bien mélanger. Disposer dans un plat, filmer au contact et mettre au frigo.

Assemblage :

A l'aide d'une cuillère parisienne, creuser au centre les cupcakes. Disposer un peu de compotée. Avec une poche à douille, pocher la ganache harmonieusement sur les cupcakes et décorer avec les myrtilles du Chili. Déguster.