Mini-cupcakes pour la Saint-Valentin

Cette semaine nous vous proposons de petites tentations sucrées pour les amoureux: des mini-cupcakes pour la Saint-Valentin.

Réfléchis-tu chaque année avant le 14 février comment tu pourrais faire plaisir à ton bien-aimé? Pour les femmes, il n'est pas trop difficile de trouver des cadeaux: des fleurs, du chocolat ou un bijou contentent pratiquement toutes les femmes. Mais qu'est-ce qui fait plaisir à un homme? Faire quelque chose soi-même vient toujours du cœur et, si ton copain est en plus un gros gourmand, alors ces mini-cupcakes au chocolat à la vanille seront vraiment une réussite. Dans la vidéo, je montre chaque étape de préparation de la recette et de la décoration. Ci-dessous, tu trouves la recette écrite.

Bonne Saint-Valentin!

- 80 g de beurre à température ambiante
- 4 œufs, jaunes et blancs séparés
- 35 g de sucre
- 1 prise de sel
- 80 g de chocolat noir
- 5 cs d'amandes moulues
- 25 g de farine
- 1 cc de poudre à lever
- 40 à 80 g de perles en chocolat suivant les envies

1. Préchauffe le four à 160 °C sur chaleur tournante, fais fondre le chocolat au bain-marie.
2. Bats le beurre jusqu'à la formation de petites pointes.
3. Ajoute les jaunes d'œufs, le sucre et le sel et continue de battre la masse jusqu'à ce qu'elle devienne claire et que le sucre soit dissolu.
4. Bats les blancs d'œuf en neige, puis saupoudre-les avec les amandes moulues.
5. Mélange la farine et la poudre à lever, ajoute-les à la masse en les passant à travers une passoire, puis mélange soigneusement le tout.
6. Ajoute les perles de chocolats. Plus tu en mets, plus la masse deviendra chocolatée.
7. Remplis les petites formes aux trois quarts avec la pâte et cuis-les pendant environ 10 minutes au four.
8. Laisse refroidir les petits gâteaux.

- 200 g de beurre
- 150 ml de crème entière
- 400 g de sucre en poudre
- 2 cc d'arôme vanille ou pulpe d'une gousse de vanille
- 1 prise de sel

1. Bats le beurre pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.
2. Ajoute petit à petit le sucre en poudre tout en continuant de battre. La masse doit devenir claire et le sucre ne doit plus être sableux en bouche.
3. Ajoute la crème et continue de battre avec précaution, mais pas trop longtemps. La crème doit devenir ferme et la masse crémeuse, sinon le nappage risque d'être grumeleux.
4. Pour terminer, ajoute l'arôme vanille et le sel, remue rapidement.
5. Maintenant, remplis une poche à douille et nappe les cupcakes. Regarde la vidéo pour voir comment terminer la décoration.

Recette pour environ 20 mini-cupcakes au chocolat à la vanille, durée de préparation avec décoration: environ 2 heures.

Regarde la vidéo pour voir comment terminer la décoration.