

# Cupcakes à la courge avec glaçage au sirop d'érable en tuto vidéo

**Des cupcakes épicés à la courge qui adoucissent les journées d'automne fraîches... Le tuto vidéo montre comment réussir ces petits gâteaux avec leur nappage crémeux.**

Le potimarron, variété eurasiatique du potiron, est cultivé sous nos latitudes seulement depuis les années 1990. Mais depuis, il compte parmi les messagers typiques de l'automne et est utilisé dans de nombreux plats comme [les lasagne à la courge](#) et [la ratatouille à la courge](#). On peut d'ailleurs cuire et manger le potimarron sans problème avec la pelure.

Avec sa chair sucrée, le potimarron est idéal pour les desserts et s'harmonise parfaitement avec les épices d'automne. Ainsi, la cannelle, le clou de girofle et la cardamome ont absolument leur place dans ces cupcakes uniques à la courge. Les mini-gâteaux sont complétés par un glaçage au fromage frais et beurre crémeux, sirop d'érable et miettes de biscuits au caramel.

Astuce: préparer une grande quantité de purée de potimarron, la congeler par portions et la décongeler en cas de besoin.

## Petits gâteaux

- 180 g de beurre ramolli à température ambiante
- 150 g de sucre
- 1/8 cc de sel
- 1 œuf
- 2 cc de poudre à lever
- 190 g de farine
- 1/4 cc de cardamome en poudre
- 1/4 cc de clous de girofle en poudre
- 3/4 cc de cannelle
- 320 g de potimarron cuit avec la pelure, réduit en purée et refroidi
- De plus, 1 plaque à muffins et 12 moules à muffins

## Glaçage

- 100 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 150 g de fromage frais, à température ambiante
- 3 prises de sel
- 5 à 6 biscuits au caramel Lotus, grossièrement émiettés, pour la décoration
- Un peu de sirop d'érable pour napper

## Petits gâteaux

1. Battez le beurre, le sucre et le sel pendant environ 40 secondes avec un robot ménager ou un mixeur jusqu'à la formation de pointes.
2. Ajoutez l'œuf et mixez environ 1 minute.
3. Tamisez la poudre à lever, la farine et les épices et mélangez brièvement avec une louche jusqu'à ce que la masse soit homogène.
4. Incorporez brièvement la purée de potimarron à la main jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Préchauffez le four à 180 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure, puis remplissez les moules aux trois quarts avec la masse.
5. Cuisez les petits gâteaux pendant environ 22 à 24 minutes, retirez-les du four et laissez-les reposer dans les moules pendant 10 minutes. Ensuite, posez-les sur une grille (ou sur des assiettes) et laissez-les refroidir complètement.

## Glaçage

1. Battez brièvement le beurre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Ajoutez le sucre glace par portions, en continuant de battre. Après avoir ajouté la dernière portion de sucre glace, battez la crème au beurre pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la masse soit très claire et que les granulés du sucre soient presque imperceptibles.
2. Ajoutez le fromage frais et le sel, battez à nouveau pendant environ 40 secondes.
3. À la fin, on ne doit plus sentir de granulés entre les doigts ou dans la bouche.
4. Giclez le glaçage sur les cupcakes refroidis, nappez de sirop d'érable et parsemez de miettes de biscuits.

**Temps de préparation: environ 1 heure sans refroidissement**



### **Gracioso Secco Bianco**

Robe jaune clair. Nez de pêches blanches. Bouche à l'acidité séveuse, avec des bulles fines.

[Voir dans le weinshop](#)