

Cupcakes poire-fromage en tuto vidéo

Savoureux et fruités: les mini-cupcakes au cheddar et aux poires se dégustent en une seule bouchée et sont parfaits pour l'apéritif.

Le cheddar est le fromage le plus populaire en Grande-Bretagne et tire son nom de son lieu d'origine, un petit village du sud-ouest de l'Angleterre. C'est là qu'il est encore produit aujourd'hui, parfois même selon des méthodes traditionnelles. On trouve différents degrés de maturité de ce fromage à pâte dure. Il est idéal pour gratiner et est en outre délicieux en combinaison avec des fruits.

Nous avons donc tiré profit de cet avantage et l'avons intégré dans nos mini-cupcakes. Pour la note fruitée, nous avons choisi la poire et, cerise sur le gâteau, nous les décorons d'un frosting aromatique à l'ail et aux fines herbes.

Ingrédients pour les muffins

- 130 g de farine
- 1½ cc de poudre à lever
- ¾ cc de sel
- 1 œuf
- 170 ml de babeurre
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cc de moutarde
- 100 g de cheddar, râpé grossièrement
- 30 g d'oignons de printemps, la partie blanche et la moitié de la partie verte, hachées
- 90 g de poire (Williams, par exemple), en morceaux de taille moyenne
- ½ cc de poivre de Cayenne
- Poivre noir du moulin
- En outre: une plaque à mini-muffins avec 24 moules en papier

Ingrédients pour le glaçage

- 80 g de Philadelphia
- 70 g de yogourt nature, bio
- ¼ d'une gousse d'ail moyenne, pressée
- 3½ cc de ciboulette coupée en fines rondelles
- 3 cc de persil, finement haché
- ½ cc de sel
- Poivre
- 24 moitiés de noix

Préparation des muffins

1. Disposez les moules en papier dans la plaque à mini-muffins et préchauffez le four à 200 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure.
2. Mélangez la farine, la poudre à lever et le sel dans une jatte.
3. Dans un autre récipient, fouettez l'œuf, le babeurre, l'huile d'olive et la moutarde.
4. Versez les ingrédients liquides dans la jatte des ingrédients secs et mélangez-les brièvement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajoutez le cheddar, l'oignons de printemps, les morceaux de poire, le poivre de Cayenne et le poivre, puis mélangez à nouveau brièvement le tout. Répartissez la masse dans les moules de sorte qu'ils soient remplis aux trois-quarts.
5. Cuisez les muffins pendant 16 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Préparation du glaçage

1. Mélangez tous les ingrédients, sauf les moitiés de noix, au fouet et versez la masse dans une poche à douille.

Déposez cette dernière au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

2. Dès que les muffins ont complètement refroidi, nappez-les de frosting et décorez chaque cupcake d'une demi-noix.

Temps de préparation: environ 50 minutes, cuisson comprise

Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2021

Robe dorée. Nez de muscat et d'amandes douces. Bouche à la fois pleine et charnue, avec une acidité présente et fraîche. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

