



Petits gâteaux

Cupcakes au chocolat blanc



1h50 **35 min** **15 min** **1h** **476**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cupcakes

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
125 g **Sucre semoule**
125 g **Beurre**
100 g **Farine**
1 sachet(s) **Levure chimique**
30 g **Cacao en poudre**

Ingrédients pour la ganache

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
200 g **Chocolat blanc**
1 **Vermicelle(s) de chocolat**

Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir préalablement le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir.
- 3 Le couper en morceaux puis le mettre dans un cul de poule.
- 4 Ajouter le sucre, travailler le mélange à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- 5 Ajouter le cacao, puis ajouter les œufs tout en fouettant.
- 6 Mélanger la levure et la farine dans un autre saladier.
- 7 Ajouter peu à peu la farine et la levure au mélange cacao et œufs. A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- 8 Disposer des caissettes en papier dans des moules à muffins.
- 9 Remplir les caissettes aux 2/3 avec le mélange.
- 10 Enfourner et faire cuire les cupcakes pendant 15 minutes.
- 11 Sortir les cupcakes. Les faire tiédir, puis les démouler et les faire refroidir sur une grille.

Étape 2

Préparation de la ganache au chocolat blanc

- 1 Couper le chocolat en petits morceaux, réserver.
- 2 Porter la crème à ébullition dans une casserole. Hors du feu, ajouter peu à peu les morceaux de chocolat.
- 3 Remuer délicatement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
- 4 Transférer la ganache obtenue dans un cul de poule, la laisser refroidir.
- 5 Puis mettre le cul de poule au réfrigérateur. Laisser reposer la ganache pendant minimum 1 heure, jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.

Étape 3

Glaçage et dressage

- 1 Sortir la ganache du réfrigérateur, la monter au fouet pendant 10 minutes.
- 2 Utiliser la poche à douille pour décorer les cupcakes avec la ganache montée.
- 3 Saupoudrer avec des vermicelles de chocolat ou des copeaux de chocolat au lait, servir.