

Cakes salés

Cupcake eros aux tomates confites et basilic



50 min **20 min** **20 min** **10 min** **518**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Tamiser la farine à l'aide d'une passette disposée au dessus d'un saladier.
- 2 Ajouter la levure et mélanger avec une cuillère.
- 3 Verser la farine mélangée à la levure dans le bol du robot. Ajouter les œufs, le beurre, une pincée de sel, du poivre.
- 4 Monter la feuille sur le robot. Verser un peu de lait et commencer à battre en augmentant progressivement la vitesse. Ajouter le lait petit à petit.
- 5 Ne pas trop mélanger la pâte permet de monter correctement durant la cuisson.

Étape 2

Garnissage et cuisson des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Couper les tomates confites en petites lamelles à l'aide de ciseaux. Les ajouter à la pâte et mélanger avec une maryse.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à cake

250 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Beurre**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 sachet(s) **Levure chimique**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Tomate(s) confite(s)**
10 feuille(s) **Basilic**

Ingrédients pour le topping

150 g **Fromage frais à tartiner**
1 **Tomate(s) confite(s)**

- 3 Couper le basilic aux ciseaux au dessus de la pâte puis mélanger.
- 4 Installer les caissettes en papier dans le moule à muffin et remplir de pâte aux trois quarts.
- 5 Enfourner à 150°C (Th.5) pendant 15 à 20 minutes selon la puissance du four.

1 **Basilic**
1 **Poivre**

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir avant de décorer.
- 2 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de fromage frais à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Sortir les cupcakes du moule à muffin et les déposer sur une assiette de présentation.
- 4 Dresser une pointe de fromage frais sur le dessus de chaque gâteau et disposer un morceau de tomate confite sur le fromage.
- 5 Finir la décoration avec du basilic, quelques paillettes alimentaires et du poivre. Les cupcakes sont prêts à être dégustés.