



Petits gâteaux

Cupcakes "encore" et leur glaçage guimauve



1h50 **1h** **20 min** **30 min** **460**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la base sablée

12 **Biscuit(s) sablé(s)**
110 g **Chocolat noir**
30 g **Beurre doux**

Ingrédients secs

100 g **Sucre semoule**
65 g **Farine**
35 g **Cacao en poudre**
3 g **Levure chimique**
3 g **Bicarbonate de soude**
1 g **Sel**

Ingrédients liquides

90 ml **Lait entier**
80 ml **Eau**
60 ml **Huile d'olive**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Extrait de**

Étape 1

Préparation de la base sablée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Déposer une caissette en papier dans chaque moule à muffin.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux ou au micro-ondes. Verser dans un saladier.
- 4 Mettre les sablés dans un sachet refermable. Fermer le sachet et écraser finement les sablés à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 5 Verser les miettes de sablés sur le beurre dans le saladier et mélanger pour qu'ils s'en imprègnent.
- 6 Déposer l'équivalent d'une cuillère à café de crumble au fond de chaque caissette en papier. Appuyer avec le fond une tasse.
- 7 Hacher le chocolat à l'aide d'un couteau de chef et en ajouter l'équivalent d'une cuillère à café dans chaque moule.

Étape 2

Préparation des gâteaux au chocolat

- 1 A l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier : farine, cacao en poudre, sucre, levure, bicarbonate et sel.
- 2 Dans un autre saladier, casser et fouetter les œufs.
- 3 Ajouter le lait, l'huile et l'extrait de vanille aux œufs battus. Fouetter.
- 4 Ajouter la préparation aux œufs aux ingrédients secs. Mélanger à l'aide d'un batteur pour homogénéiser la préparation.
- 5 Il est possible d'utiliser un fouet pour cette étape.
- 6 Porter l'eau à ébullition dans une casserole ou au micro-ondes. Verser l'eau bouillante sur la préparation et fouetter jusqu'à obtenir une texture souple.
- 7 Verser la pâte dans les moules à muffins, sur le sablé et le chocolat. Remplir les moules à muffins aux 3/4.
- 8 Enfourner pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre des gâteaux.
- 9 Démouler les cupcakes et les déposer sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir entièrement avant de les glacer.

vanille

Ingrédients pour le glaçage

150 g **Sucre semoule**
 3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
 3 goutte(s) **Extrait de vanille**
 1 **Eau**

Étape 3

Préparation du glaçage

- 1 Remplir une petite casserole d'eau à moitié, amener à frémissement sur feu moyen.
- 2 Verser les blancs d'œuf et le sucre dans un saladier résistant à la chaleur.
- 3 Placer le saladier au-dessus de l'eau à frémissement.
- 4 Le saladier ne doit pas toucher l'eau.
- 5 Fouetter les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que la préparation soit chaude. L'opération prend 3 à 4 minutes.
- 6 Retirer le saladier du feu et ajouter l'extrait de vanille.
- 7 A l'aide d'un batteur électrique, fouetter les blancs à faible vitesse.
- 8 Augmenter la vitesse progressivement et fouetter jusqu'à ce que la préparation soit lisse et brillante et que des pointes commencent à se former. L'opération prend 5 à 7 minutes.
- 9 Transférer immédiatement le glaçage dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée. Glacer les cupcakes d'un mouvement circulaire.
- 10 Mettre le four sur la position grill.
- 11 Déposer les cupcakes sur une plaque de cuisson.
- 12 Enfourner la plaque de cuisson pendant 10 à 15 secondes pour faire dorer le glaçage.
- 13 Tourner la plaque à 180° dans le four et laisser dorer à nouveau les cupcakes pendant 10 à 15 secondes, puis les sortir immédiatement.
- 14 Bien surveiller pour que le glaçage ne brûle pas trop rapidement.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir les cupcakes à température ambiante.