



Les cupcakes au nougat

Recette pour 4 gros ou 6 petits cupcakes. Préparation : 15 min. Cuisson : 18 min.

Ingrédients

Oeuf : 1
Sucre en poudre : 50 g
Chocolat blanc : 30 g
Beurre : 60 g
Lait : 30 g
Crème de nougat : 30 g
Farine : 60 g
Levure : 2 g
Crème de nougat : 25 g

Chocolat blanc : 150 g
Crème liquide : 50 g
Crème de nougat : 50 g

Nougat en barre : 50 g

Matériel

une plaque à muffins
4 grandes ou 6 petites caissettes en p
2 bols
une jatte
un fouet
une balance ménagère
un mixer



Réalisation > les cupcakes au nougat

1. Dans le premier bol, fouetter l'œuf avec le sucre pour obtenir une mousse.
2. Dans le second, faire fondre le chocolat blanc coupé en morceaux et le beurre en dés au four à micro-ondes, puis ajouter le lait et la crème de nougat et lisser le tout.
3. Mêler les 2 préparations puis ajouter la farine et la levure. Mélanger une dernière fois la préparation.
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Déposer des caissettes en papier dans une plaque à muffins si possible afin qu'elles se tiennent. Les remplir d'un peu de la préparation, puis déposer une noisette de crème de nougat avant de couvrir à nouveau de préparation jusqu'à environ 1 cm du bord. Faire cuire 18 minutes.

Réalisation > la ganache au nougat

6. Dans une jatte, faire fondre ensemble le chocolat blanc et la crème liquide. Puis ajouter la crème de nougat et bien lisser le tout. Laisser refroidir et se figer, en plaçant éventuellement au frais la ganache afin de hâter son refroidissement.

Réalisation > le montage

7. A sa sortie du four, bien laisser complètement refroidir la plaque de cupcakes avant de les retirer de leurs alvéoles. Placer la ganache dans une poche à douille cannelée et en décorer le sommet des cupcakes.
8. Passer au mixer la barre de nougat grossièrement coupée, et saupoudrer les cupcakes de ces éclats et de petits morceaux de nougat.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com