



## Les cupcakes sapins de Noël

Recette pour 6 gros ou 18 mini cupcakes. Préparation : 15 min. Cuisson : 9 à 18 min.

### Ingrédients

Oeuf : 1  
Sucre en poudre : 60 g  
Chocolat au lait : 50 g  
Beurre : 60 g  
Lait : 50 g  
Epices de Noël : 1 c. à c.  
Farine : 60 g  
Levure : 2 g

Chocolat blanc : 450 g  
Crème liquide : 90 g  
Beurre : 180 g  
Colorant alimentaire en poudre : vert foncé

Billes alimentaires colorées

### Matériel

une plaque à (mini) muffins  
6 grandes ou 18 mini caissettes  
2 bols  
une jatte  
un fouet  
une balance ménagère  
un mixer



### Réalisation > les cupcakes sapins de Noël

1. Dans le premier bol, fouetter l'œuf avec le sucre pour obtenir une mousse.
2. Dans le second, faire fondre le chocolat au lait coupé en morceaux et le beurre en dés au four à micro-ondes, ajouter le lait et les épices, puis 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 de préparation jusqu'à environ quelques mm du bord. Faire cuire 9 minutes pour des mini cupcakes, 18 minutes pour des grands.

### Réalisation > la ganache au chocolat

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

- il faut vraiment obtenir une ganache qui se tient bien, qui soit figée mais juste malléable, afin de pouvoir dresser les sapins comme sur la photo, sans quoi leur forme pointue ne tiendrait pas ! La douille cannelée permet l'illusion de voir des guirlandes faire le tour de ces sapins... -

## 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. Au moment de servir, placer la ganache dans une poche à douille cannelée et dresser des sapins au sommet des cupcakes.
9. Décorer éventuellement vos sapins de billes alimentaires colorées pour figurer des boules décoratives.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)