



Les cupcakes de Pâques aux m&m's

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

Ingrédients

Oeuf : 1
Sucre en poudre : 60 g
Chocolat noir à pâtisser : 50 g
Beurre : 60 g
Lait : 50 g
Farine : 60 g
Levure chimique : 2 g
M&m's : 60 g

Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Beurre : 60 g
Crème fraîche : 30 g
M&m's : 50 g

M&m's : 50 g, pour le décor cette fois

Matériel

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



Réalisation > les cupcakes aux m&m's ®

1. Dans le premier bol, fouetter l'œuf avec le sucre pour obtenir une mousse.
2. Dans le second, faire fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre en dés au four à micro-ondes, puis ajouter le lait et lisser le tout.
3. Mêler les 2 préparations puis ajouter la farine et la levure.
4. Pulvériser les m&m's ® en poudre et les ajouter à la préparation en mélangeant soigneusement une dernière fois.
5. Préchauffer le four à 175°C.
6. Déposer des caissettes en papier dans une plaque à muffins si possible afin qu'elles se tiennent. Les remplir de préparation aux 2/3. Faire cuire 18 minutes.

Réalisation > la ganache aux m&m's ®

7. Dans une jatte, faire fondre ensemble le chocolat et le beurre. Puis ajouter la crème fraîche et les m&m's pulvérisés, et bien lisser le tout. Laisser refroidir, en plaçant éventuellement au frais la ganache afin de hâter son refroidissement.

Réalisation > le montage

8. 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 en faisant le tour afin de dresser des nids.

9. Décorer le centre avec des m&m's.

- vous aurez peut-être remarqué que j'ai utilisé pour cette recette de Pâques des m&m's en édition limitée de circonstance, aux coloris printaniers ! -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com