



CUPCAKES A LA CREME DE COCO ET ANANAS

A savoir : Avec ces quantités vous préparerez une douzaine de cupcakes et vous aurez besoin d'un demi ananas.

S'il vous reste du sirop, conservez-le au réfrigérateur pendant une semaine : vous pouvez l'utiliser pour sucrer une salade de fruits, par exemple.

La crème de coco Kara est onctueuse et convient parfaitement aux sauces, sucrées comme salées. Elle est disponible en GMS au rayon Cuisines du Monde. En ce qui concerne les chips de coco, vous les trouverez en magasin BIO.



Ingrédients pour le sirop de ponçage à l'ananas : 100gr de sucre, 75gr d'eau, quelques gouttes de jus de citron vert, la partie centrale d'un demi ananas (la plus dure).

Coupez la partie centrale de l'ananas en petits morceaux. Portez à ébullition l'eau avec le sucre et le jus de citron vert, ajoutez l'ananas et cuisez à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Filtrez, laissez refroidir et réservez le sirop.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour les muffins à l'ananas : 120gr de farine, 140gr de sucre, 1 1/2 c. à café de levure chimique, 40gr de beurre mou, une pincée de sel, 100ml de crème de coco Kara, 20ml de lait entier, 1 oeuf, le zeste d'un demi citron vert, 150gr d'ananas en petit cubes.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait, la crème de coco et l'œuf légèrement battu, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Ajoutez le zeste et l'ananas, mélangez, puis répartissez le tout dans les caissettes à muffins. Enfouez 20 à 25 minutes dans le four chaud à 175°C. Dès qu'ils sortent du four, faites des trous sur le dessus avec une fourchette, puis badigeonnez-les avec le sirop. Laissez refroidir.

Ingrédients pour le glaçage et la finition : 200ml de crème liquide entière, 100ml de crème de coco Kara, 100gr d'ananas en petit cubes, zeste de citron vert, chips de noix de coco.

Montez en chantilly la crème liquide et la crème de coco, puis transférez-la dans une poche à douille avec douille lisse. Décorez les muffins comme sur la photo, ajoutez des dés d'ananas, les chips de noix de coco et le zeste de citron vert.

Ces cupcakes se conservent 2/3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.