

# Les petits Cupcake de Céline

[celinelafait.canalblog.com](http://celinelafait.canalblog.com)

## Recette de base :

90g de beurre pommade  
90g de sucre en poudre  
2 œufs  
100g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
2 càs de lait  
arôme (vanille, citron, amande, par exemple)



Préparer le four (préchauffage à 180°C) et le moule (mettre les caissettes dans les empreintes à muffin).

Mélanger le beurre pommade et le sucre en poudre (moi j'écrase avec une spatule jusqu'à obtenir une consistance crémeuse).

Ajouter les œufs et battre. Puis ajouter la farine avec la levure puis le lait. Bien mélanger.

Ajouter l'arôme choisi.

Cuire 15 à 20 min à 180°C, vérifier la cuisson avant de sortir du four.

Laisser refroidir avant de décorer ! Miam !

Note : on peut ajouter des fruits (frais, confits, secs) avant cuisson.

## Recette au chocolat

80g de chocolat noir  
80g de beurre pommade  
70g de sucre en poudre  
120g de farine  
1/2 sachets de levure  
2 œufs  
60ml de lait

Préparer le four (préchauffage à 180°C) et le moule (mettre les caissettes dans les empreintes à muffin)

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie.

Mélanger le beurre pommade avec le sucre (écraser avec une spatule jusqu'à ce que la

consistance devienne crémeuse).

Ajouter les œufs puis la farine avec la levure. Ajouter ensuite le chocolat fondu et mélanger rapidement. Ajouter le lait et battre.

Cuire 20 min à 180°C, vérifier la cuisson et sortir du four (si c'est cuit évidemment).

Laisser refroidir avant de décorer ! Miam !

## *Les toppings :*

### **Crème au beurre :**

100g de beurre pommade

200g de sucre glace

Arôme

Mélanger le beurre et le sucre glace.

Là, chacun sa technique, on peut le faire au robot ou à la main. Moi je met tout dans un saladier et je commence par écraser avec une spatule le beurre jusqu'à ce que tout le sucre soit mélangé. On obtient une consistance très crémeuse et souple.

Ajouter l'arôme. Ou du caramel, ou du chocolat, etc.

Conserver à température ambiante si vous devez l'utiliser rapidement après. Sinon, il se conserve au frigo ou au congel (sortir suffisamment en avance pour que la crème retrouve de la souplesse).

### **Ganache au chocolat**

200g de chocolat noir (moi j'aime bien avec chocolat noir corsé)

50g de beurre

4 càs de crème liquide

Faire fondre tout ensemble dans un bol (au micro-onde ou au bain-marie).

Laisser refroidir avant utilisation.

Se conserve à température ambiante si on l'utilise rapidement, au frigo ou au congel sinon (sortez avant pour l'utiliser à température ambiante, ou passer quelques secondes au micro-onde ou au bain-marie).

**BON APPETIT !**