



# Cupcake chocolat et sa chantilly au poiré

## La chantilly au poiré

20 cl de crème liquide entière, min. 30 % de matière grasse  
10 cl de poiré  
30 g de sucre glace

## Le cupcake chocolat

250g de chocolat noir pâtissier mini 52% cacao  
100g de beurre  
75g de crème fraîche  
125g de sucre glace  
4 œufs  
75g de farine  
10g de bicarbonate de sodium  
1 sachet de levure chimique

## La chantilly au poiré

1. Placer la crème 2 heures au congélateur au préalable.
2. Dans un bol, versé la crème liquide, le poiré, le sucre et monter la chantilly au fouet ou à l'aide d'un batteur électrique.
3. Réserver au frais.

## Le cupcake chocolat

1. Préchauffer le four à 190 °c.
2. Au bain-marie, faire fondre le beurre, la crème et le chocolat cassé en morceaux, jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
3. Dans une calotte, mélanger les œufs, ajouter le sucre glace et blanchir le mélange.
4. Tamiser la farine, la levure et le bicarbonate de sodium, puis incorporer ce mélange aux œufs et au sucre blanchis.
5. Quand l'appareil est bien lisse, ajouter le mélange chocolat-crème-beurre.
6. Beurrer les moules à muffins et verser de l'appareil jusqu'à mi-hauteur de chaque moule.
7. Enfourner pour 11 minutes.
8. Laisser refroidir avant de démouler.
9. Pocher à l'aide d'une poche à douille la chantilly sur le Cupcake.

## Pourquoi du bicarbonate de sodium ?

Cet ingrédient 100 % naturel est reconnu pour de nombreuses utilisations (culinaires, hygiéniques ...) et dans les gâteaux, il permet des résultats beaucoup plus aérés, car il dégage des micros-bulles de CO<sub>2</sub> lorsque que la température est supérieure à 70°C, qui seront piégées dans la pâte à gâteau lors de la cuisson.



Credit photo : Cidres de France



Recettes élaborées par Ma Cuisine Bleue, cuisine traditionnelle et sandwicherie artisanale façon Food Truck, pour les Cidres de Loire.