

recette écomiam

CUPCAKES AUX MYRTILLES



4 pers.



20 min



25 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 250 g de myrtilles décongelées

Épicerie / Marché

Pour les cupcakes :

- 200 g de beurre mou
- 200 g de sucre glace
- 200 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 2 œufs
- 160 g de lait tiède

Pour la chantilly :

- 100 g de crème fraîche bien froide
- 30 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation pour 12 cupcakes

Préparation des cupcakes :

- Fouettez ensemble le beurre mou et le sucre glace tamisé jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.
- Ajoutez la farine tamisée et la levure puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Incorporez maintenant les œufs ainsi que le lait tiède et mélangez à nouveau.
- Déposez des caissettes en papier dans un moule à muffin et remplissez-les de moitié avec la pâte.
- Ajoutez des myrtilles en les enfonçant bien puis recouvrez de pâte quasiment jusqu'à hauteur. Ajoutez à nouveau quelques myrtilles.
- Faites cuire environ 20 à 25 min à 170°C.

Préparation de la chantilly :

- Battez doucement au fouet la crème fraîche dans le saladier jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
- Ajoutez le sucre vanillé.
- Versez petit à petit le sucre glace dans la préparation tout en continuant de fouetter la crème.
- Pochez la chantilly sur les cupcakes, décorez avec les myrtilles.

Bon appétit !