



Cupcakes au potimarron et à la noisette

anissabentaoune@gmail.com



L'automne est bel et bien installé et c'est l'occasion de réaliser des pâtisseries de saison ! Voici donc, de quoi réaliser de délicieux cupcakes parfaitement de saison. Le goût aura de quoi vous surprendre, même les plus sceptiques qui ne sont pas forcément adeptes des mélanges sucrés/salés (comme moi quoi). La subtilité du goût sucré du potimarron mélangé à la noisette rendent ces cupcakes... excellents ! Gare à la quantité réalisée, ils risquent de partir plus vite que prévu héhé !





Recette pour 24 cupcakes de taille moyenne :

Ingrédients pour la pâte à muffins :

- 500g de chair de potimarron- 100g de noisettes en poudre
- 155g de beurre demi-sel
- 300g de farine T45
- 150g de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de levure (ou 4g)
- 250g de sucre en poudre
- 6 oeufs

Ingrédients pour la crème au beurre :

- 110g de beurre doux
- 200g de sucre glace
- facultatif : colorants / billes alimentaires pour la déco

1. Préchauffez le four à 180 degrés et sortez le beurre doux afin qu'il ramollisse (quelques heures avant si vous y pensez, c'est encore mieux)
2. Râpez la chair de potimarron (courage si vous n'avez pas de robot!). Réservez.
3. Mettez les noisettes en poudre dans une poêle à feu doux. Faites torréfier les noisettes durant quelques minutes. Réservez.
4. Faites fondre le beurre au micro-onde. Réservez.
5. Faites blanchir le sucre et les oeufs ensemble. Ensuite, ajoutez la farine, la fécule de maïs et la levure.
6. Ajoutez le beurre fondu, mélangez, puis ajoutez les noisettes et le potimarron. Votre pâte à muffin est PRÊTE !
7. Remplissez votre moule à muffins (ou vos caissettes) au 2/3 (plus le moule sera rempli, plus les muffins seront gros). Laissez cuire au four durant environ 15 minutes (selon votre four). Vos muffins sont cuits lorsque la point du couteau ressort sèche.



8. Laissez refroidir les muffins avant de commencer la crème au beurre.

9. Travaillez le beurre et le sucre glace ensemble jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Le mieux étant de les travailler au robot.

10. Si vous utilisez du colorant : c'est le moment d'en incorporer quelques gouttes et de les mélanger à la crème !

11. Décorez les muffins à l'aide d'une spatule avec la crème au beurre. Si vous utilisez des billes alimentaires, c'est le moment de les ajouter !

Bonne dégustation !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr