



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Cupcakes au chocolat et glaçage vanille

Pour 6 personnes | Très facile

140 min | **2.10€** La portion (prix indicatif)



Pour 20 à 24 cupcakes.

### Les ingrédients

- 4 pièce de Oeuf
- 250 ml de Lait demi écrémé
- 2.5 c à c de Extrait de vanille
- 110 g de Chocolat pâtissier noir
- 60 g de Cacao en poudre non sucré
- 400 g de Beurre doux
- 280 g de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- 2 c à c de Levure chimique
- 1 c à c de Bicarbonate alimentaire
- 115 g de Sucre glace

### Étapes de préparation



**Préparation** : 45 min



**Cuisson** : 35 min



**Attente** : 60 min

### Les cupcakes

- 1 Dans un bol large, mélangez 280 g de farine, 2 càc de levure chimique, 1 càc de bicarbonate de soude et ½ càc de sel.

Facultatif : tamisez la farine.

- 2 Séparez les blancs et les jaunes de 2 œufs. Mettez 1 blanc de côté dans un saladier pour faire le glaçage.  
Mélangez les 2 jaunes avec 2 œufs entier, 240 ml de lait et 1 càc d'extrait de vanille. Mettez

de côté.

- 3 Mettez 110 g de chocolat noir (nous vous conseillons un chocolat minimum 70% de cacao) en morceaux et 60 g de cacao en poudre dans un saladier large.
- 4 Faites fondre 230 g de beurre, 350 g de sucre et 160 ml d'eau dans une casserole. Versez sur les chocolats et mélangez à la spatule pour faire fondre le chocolat.
- 5 Versez dessus le mélange œufs/lait en mélangeant.
- 6 Ajoutez le bol avec la farine. Mélangez sans excès jusqu'à ce que vous ne voyez plus de farine et qu'il n'y ait plus de grumeaux..  
Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante.
- 7 Après 45 - 50 minutes, préchauffez le four à 175°C en chaleur traditionnelle. Beurrez et farinez les moules à cupcakes / muffins (même s'ils sont en silicone) ou bien chemisez-les avec des caissettes en papier. Placez-les sur une grille allant au four.
- 8 Après 1 heure, versez la pâte dans les moules en remplissant aux  $\frac{2}{3}$ .  
Si certaines cavités sont vides, remplissez-les à moitié d'eau pour avoir une cuisson uniforme.  
Enfournez 30 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre ressorte propre.  
Laissez refroidir sur grille avant de démouler.

## Le glaçage

- 9 Pendant que les cupcakes refroidissent, préparez le glaçage.  
Coupez 170 g de beurre en petits cubes et laissez-le à température ambiante pour qu'il soit mou.  
Mettez 70 g de sucre dans le saladier avec le blanc d'œuf. Faites fondre le sucre au bain-marie en mélangeant pour éviter que le blanc cuise.  
Hors du feu, fouettez le mélange 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit syrupeux et blanc.
- 10 Ajoutez les cubes de beurre en trois fois. Fouettez entre chaque ajout.
- 11 Ajoutez 115 g de sucre glace (85 g si vous n'êtes pas très sucré), 1 pincée de sel, 1 càs de lait et 1½ càc d'extrait de vanille. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et satiné.

Facultatif : transvasez dans une poche à douille avec une douille de votre choix (étoile, rond, saint-honoré) pour dresser le glaçage.

Plus simple à utiliser le jour même mais vous pouvez le conserver au frais

- 12 Démoulez les cupcakes. Si vous les mangez le jour-même, glaçez-les à la spatule ou avec la poche.  
Sinon conservez hermétiquement au frais et glaçez sur le moment. Détendez le glaçage à la spatule avant de l'utiliser.