



CUPCAKES AUX CERISES ET SIROP EPICE

A savoir : avec ces quantités j'ai préparé 20 mini muffins (moule Demarle) et 6 muffins. J'ai préparé les caissettes moi-même, avec des carrés de papier sulfurisé de 9cm. Ces cupcakes se conservent au réfrigérateur.



Pour le sirop de cerises : 500gr de cerises dénoyautées et coupées en deux, 150gr de myrtilles, 200gr de sucre en poudre, 1 c. à café de cannelle, 1 pincée de gingembre moulu, 1 pincée de muscade, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique ou de framboise.

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et laissez mariner 2h. Récupérez le jus et réservez les fruits. Faites réduire le jus à feu doux, rajoutez du sucre si besoin. Il faut que ça caramélise et que ça réduise de moitié. Laissez refroidir avant d'utiliser.

Ingrédients pour 12 muffins : 150gr de farine, 100gr de sucre, une pincée de sel, 2 c. à café de levure chimique, 100gr de beurre, 1 pot de yaourt blanc de 125ml, 2 oeufs moyens, les cerises et myrtilles marinés.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Versez le sucre et le beurre mou dans le bol du robot et travaillez-le jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisées, le sel, le yaourt et les oeufs. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, ajoutez enfin les fruits marinés. Versez dans les moules et cuisez 20 à 25 minutes à 180°C.

Pour le glaçage : 150gr de mascarpone, 150gr de crème liquide entière, 1 c. à soupe de sirop de cerises, un peu de colorant rouge.

Montez la crème en chantilly. Ajoutez le mascarpone, le sirop et le colorant. Mélangez bien, puis transférez la crème dans une poche à douille et décorez les muffins froids. Avant de servir, ajoutez le sirop de cerises épicé.