

Dés que j'ai vu les magnifiques Cupcakes de ma copinaute Jo du blog Cupcakista, à peine 10 min après sa publication, je suis restée figée par l'émotion tellement ils étaient beaux!!!!



On le sait tous, qui dit « beau » ne veut pas forcément dire « bon », et bien ici oui !!!! Je vous invite d'ailleurs à visiter son blog qui est splendide... elle a un sens de la mise en scène hors du commun!!

J'ai acheté il y a quelques mois du Thé Matcha chez G.DETOU à Paris et à part quelques enrobages de truffes je n'avais pas eu l'occasion de le réutiliser.

En tant qu'« agent d'enrobage » il était fort en goût et particulièrement amer, ce qui en rebute plus d'un à la dégustation!!!

Alors lorsque j'ai vu la quantité à intégrer dans les cupcakes j'ai eu un peu peur du résultat, d'autant que je réservais ces petites merveilles pour un pot de départ à mon boulot...

Pour assurer en cas d'échec, j'ai fais une deuxième fournée « Chocolat blanc-spéculos » dont je vous livrerai le pitch plus tard.

Pour l'heure, voici la recette pour 18 cupcakes:

- 150g de beurre
- 180g de sucre
- 3 oeufs
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100ml de lait fermenté
- 2 càc de thé Matcha
- 100g de chocolat blanc
- 18 cerises

Faire ramollir le beurre au micro-onde puis le mélanger au sucre. Ajouter les oeufs.  
Mélanger.

Dans un récipient à part, mélanger la farine, le sel et la levure.

Incorporer les poudres en mélangeant au fouet, puis détendre la masse avec le lait fermenté.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie puis le verser dans la pâte tout en mélangeant au fouet.

Enfin ajouter le thé Matcha.

Déposer 1 1/2 càs de pâte dans chaque moule (soit rempli au 2/3) et plonger au centre de ce futur cupcake une grosse cerise (dénoyautée of course!!)

Enfourner 20 min à 170°C.

**Glaçage:** faire fondre 100g de chocolat blanc et profiter de la chaleur résiduelle du cupcake pour en étaler 1 càc dessus. Saupoudrer légèrement de thé Matcha, de copeaux de chocolat, d'éclats de nougatine, de brisure de biscuit de Reims (clin d'oeil à Jo)...

Astuces: ils se conservent très bien et reste moelleux dans un tupperware à température ambiante pendant 2 jours, sinon les mettre au réfrigérateur.

La prochaine fois j'utiliserai sans doute un chocolat blanc aux éclats de caramel pour le glaçage; je n'en avais pas sous la main ce jour là!!

