

Voici un petit cupcake aux accents du sud, très ensoleillé, qui me rappelle la Provence avec la Lavande et le Roussillon avec leurs magnifiques abricots.

Le mélange était extra!! J'ai également rajouté de l'eau de fleur d'oranger afin de me rappeler mes vacances au Maroc...



La recette pour 10 cupcakes:

- 10 abricots secs
- 1 càc de lavande séchée
- Eau de Fleur d'Oranger
- 75g de chocolat au lait Abricot Newtown
- 75g de beurre
- 75g de sucre
- 75g de farine
- 90g d'oeufs (1 1/2)

- 50ml de lait fermenté
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel

La veille, faire macérer les abricots secs avec la lavande dans un bain d'eau de fleur d'oranger. Les abricots vont se régénérer et absorber une bonne partie du liquide.

Le lendemain, faire ramollir le beurre et le fouetter avec le sucre. Ajouter les oeufs, puis la farine, levure et le sel. Mélanger.

Faire fondre au bain marie le chocolat au lait Newtree aux abricots puis le verser dans le mélange précédent. Mélanger.

Délayer cette masse avec le lait fermenté.

Remplir aux 2/3 les moules à cupcakes puis ajouter dans chacun d'entre eux un abricot en morceaux avec quelques fleurs de lavande.

Enfourner à 170°C pendant 20 min.



Frosting à la crème chantilly teintée:

- 20cl de crème liquide 30%
- 20g de sucre glace

- colorant jaune (G.Detou)
- vanille
- lavande

Mettre le fouet et le récipient au congélateur pendant 30 min et garder la crème bien froide avant utilisation.

Fouetter la crème pendant 5 min en incorporant le sucre glace, le colorant et la vanille.

Réserver au réfrigérateur afin qu'elle durcisse un peu puis remplir une poche munie d'une douille cannelée et décorer les cupcakes.

Parsemer de fleurs de lavande.

Bonne dégustation.