

Cupcakes Italiens

Empreintes 20 Mini muffins



©2013 Cachou66

Autour de ma table©

by Cachou66 :

www.autourdematable.com

Ingrédients :

Pour les tomates confites :

- 10 tomates cocktail, huile d'olive, sel, poivre du moulin, origan sec, sucre

Pour les moelleux :

- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de parmesan râpé
- Sel et poivre
- 80 ml d'huile d'olive
- 80 ml de lait
- 10 g de basilic ciselé
- 2 œufs
- 125 g de mozzarella

Pour la crème :

- 200 g de ricotta
- 70 g de concentré de tomate (1 petite boîte)
- 10 g de basilic ciselé
- Sel et poivre
- 100 ml de crème fouettée + fixateur

Pour la décoration

- 5 tomates cerise ou tomates séchées à l'huile

Préchauffer le four à 200°C. Couper les 10 tomates cocktail en 2, poser sur la toile Silpat.

Vaporiser ou badigeonner d'huile d'olive, saupoudrer légèrement de sel fin de Guérande, de poivre du moulin, de sucre et d'origan sec. Enfourner à 200°C pendant au moins 20 min. Réserver.

Baisser le four à 180°C. Placer les empreintes mini muffins sur la plaque perforée.

Couper la mozzarella en petits morceaux et ciseler le basilic. Réserver.

Mélanger la farine, la levure et le parmesan dans un cul de poule. Ajouter le lait et l'huile d'olive. Fouetter les œufs puis incorporer au mélange. La pâte doit être homogène. Ajouter délicatement la mozzarella en petits cubes et le basilic ciselé. Verser la pâte dans la poche à douille, douille unie gros débit, dresser au $\frac{3}{4}$ dans les empreintes mini muffins. Enfoncer une $\frac{1}{2}$ tomate cuites (pressée légèrement pour ôter le jus) au centre de chaque empreinte. Enfourner à 180°C pour 20 minutes de cuisson.

Mélanger la ricotta avec le concentré de tomates et le basilic. Saler et poivrer. Batre la crème liquide très froide en crème fouettée dans le pichet, ajouter du fixateur crème. Incorporer délicatement au fromage/tomate. Réserver dans une poche à douille, douille lisse ou cannelée au choix.

Dresser sur les cupcakes au dernier moment. Couper les tomates cocktails en 4, poser $\frac{1}{4}$ sur les cupcakes ou un morceau de tomate séchée. Parsemer du basilic ciselé.