

Les recettes à base de rhubarbe fleurissent sur la toile et pourtant je n'avais pas encore mis mon grain de sel !!! C'est chose faite à présent puisque je vous présente mon cupcake fraise-rhubarbe.

Un petit gâteau plein de fraîcheur, alliant une petite touche d'acidité et de grandes notes fruitées!



La recette pour 12 Cupcakes:

- 10 càs de compote de Rhubarbe Bonne Maman
- 10 fraises
- 75g de chocolat blanc
- 75g de beurre
- 75g de sucre
- 75g de farine
- 50ml de lait

- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 90g d'œufs (1 1/2)

Dans un premier temps réalisée une purée avec les fraises et la mélanger à la compote de rhubarbe.

Remplir des bacs à glaçon et mettre au congélateur pendant 1H.

Faire ramollir le beurre et le mélanger avec le sucre. Ajouter les œufs et battre au fouet manuel.

Verser en pluie la farine et continuer à mélanger.

Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc puis l'incorporer au mélange précédent.

Délayer cette masse avec le lait puis ajouter le sel et la levure.

Remplir les moules à moitié puis déposer dans chacun d'entre eux un glaçon fraise-rhubarbe. Recouvrir avec la pâte jusqu'au 2/3 des moules.

Enfourner à 170°C pendant 22 min.

