

Cupcakes aux asperges

Pour 6 cupcake

150g de farine

1 sachet de levure chimique

2 œufs

75ml de lait

75ml d'huile d'olive

6 asperges

1 cuil à soupe de thym séché

1 cuil café de fleur de sel au citron et estragon

Topping

100g de mascarpone

70g de fromage de chèvre frais

60g de crème liquide entière

1 pincée de fleur de sel au citron et estragon

Tout d'abord il faut faire cuire les asperges : lavez-les puis coupez la partie blanche à leur pied puis plongez les 8 à 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante. Elles doivent être tendres mais fermes (surtout la tête). Sortez-les de l'eau bouillante et plongez-les dans de l'eau glacée pour fixer la couleur. Quand les asperges sont froides, séparez les têtes des tiges, réservez les têtes et coupez les tiges en petits morceaux.

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez la pâte à cake : Mélangez la farine et la levure, incorporez l'huile d'olive, le lait et les œufs. Mélangez puis ajoutez les morceaux d'asperge, le thym séché et la fleur de sel.

Versez la pâte dans les moules munis de caissettes et enfournez à 180°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

Le topping : fouettez ensemble le mascarpone, le fromage de chèvre, la crème et la fleur de sel jusqu'à obtenir une sorte de chantilly.

Montage : Pochez la chantilly au chèvre sur les cakes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse et pour finir déposez une tête d'asperge sur le topping.