

Cupcake myrtille-fève tonka et son glaçage au cassis

Pour 6 cupcakes

150g de farine

100g de sucre

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

60ml de lait

75ml d'huile neutre

1 fève tonka

80g de myrtilles sauvages surgelées

Glaçage

240g de chocolat blanc

240g de coulis de cassis

Préchauffez le four à 175°C.

Râpez la fève tonka.

Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez alors la farine, la levure, le lait et l'huile, mélangez et pour finir ajoutez les myrtilles surgelées et la fève tonka râpée.

Quand la pâte est homogène versez la dans les moules à muffins et enfournez à 175°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Pour le glaçage: faites fondre le chocolat blanc puis mélangez-le au coulis de cassis, filmez au contact et laissez prendre soit 1 nuit à température ambiante soit environ 30 minutes au frigo.

Mettez le glaçage dans une poche à douille munie d'une douille cannelée (ou pas) et déposez le glaçage sur les muffins.