***Cupcakes œufs au plat {abricot-vanille-choco}***

***Pour 6 à 8 cupcakes***

Muffins

1 œuf

40g de sucre

160g de farine

1/4 de cuil à café de bicarbonate

200ml de lait

70g de beurre

50g de chocolat noir

Topping

6 à 8 petits oreillons d'abricots au sirop

1/2 cuil à café de vanille liquide

60+135g de crème liquide entière

80g de chocolat blanc

Confiture d'abricot

Ganache montée à la vanille (à faire la veille): Portez 60g de crème à frémissement, ajoutez la vanille liquide, et le chocolat blanc, mélangez bien pour faire fondre le chocolat et le lisser. Coupez le feu et incorporez le reste de  la crème. Mélangez, filmez et réservez au frais toute une nuit.

Le lendemain, fouettez la ganache comme pour une chantilly.

Les muffins: Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro onde.

Fouettez l’œuf avec le sucre pour le faire blanchir. Incorporez la farine et le bicarbonate puis le chocolat fondu et le lait. Mélangez et versez dans des moules à muffins en les remplissant au 3/4. Enfournez à 200°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four. Laissez refroidir les muffins avant de poser le topping.

Décoration: Egouttez les oreillons d'abricot

Avec un vide pomme ou un petit couteau évidez vos muffins puis déposez un peu de confiture d'abricot dans la cavité ainsi créée.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm de diamètre, posez une couche de ganache montée à la vanille sur vos muffins de façon à former un petit nid, puis déposer au centre de la ganache un oreillon d'abricot.

Tadammmmm!!!