

Cupcake au chocolat

Recette pour 24 gâteaux

Description

Gâteau au chocolat moelleux surmonté d'une meringue italienne.

L'astuce du chef

Si vous n'avez pas de chalumeau, vous pouvez colorer vos meringues au four en mode Grill. Il est bien important de surveiller de près la cuisson puisqu'elle est très rapide.

Ingédients

Pour le cupcake au chocolat

- 365 Gr Farine
- 365 Gr Sucre
- 90 Gr Cacao en poudre
- 9 Gr Poudre à pâte
- 18 Gr Bicarbonate de soude
- 255 Gr Beurre salé
- 255 Gr Babeurre
- 6 Unité(s) Oeuf

Pour la meringue italienne

- 300 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 600 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Préparation des cupcakes

Mélangez la farine, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol. Tamisez ensuite ce mélange d'ingrédients secs. Crémiser le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et onctueux. Incorporez le 1/4 des ingrédients secs en alternance avec le 1/4 du babeurre jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Puis incorporez finalement les oeufs. Remplir les moules à cupcakes à moitié et cuire environ 20 minutes au four ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressort propre. Refroidir les cupcakes environ 5 à 10 minutes dans les moules puis retirez-les des moules pour les faire refroidir complètement.

Préparation de la meringue italienne

Dans une casserole, versez 50ml d'eau et ajoutez-y le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire le sucre à 121C. Surveillez la cuisson à l'aide d'un thermomètre. Dans la cuve d'un mélangeur, montez les blancs d'œufs en neige et versez doucement le sirop de sucre sur les œufs. Laissez tourner le robot pendant environ 6 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la meringue ait refroidi. Remplissez une poche à pâtisserie de meringue et garnissez-en vos cupcakes. À l'aide d'un chalumeau, brûlez l'extérieur de la meringue afin de lui donner une belle couleur café.

Bon appétit!