

Cupcake chocolat-café

Pour 8 cupcakes

Ingrédients pour les muffins :

100 g de farine
200 g de beurre
200 g de sucre
4 oeufs
100 g de poudre d'amande
12 cl de lait chocolaté
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel

Mousse chocolat :

20 cl de crème liquide
100 g de chocolat noir à cuire
1/2 feuille de gélatine
10 g de beurre
Essence de vanille 10 gouttes

Mousse chocolat blanc-café :

20 cl de crème liquide
100 g de chocolat blanc à cuire
1 feuille de gélatine
10 g de beurre
10 cl de café très fort

Préparation des muffins :

Mettre la farine, la levure, préalablement tamisées, dans le bol du robot.
Ajouter le sucre, le sel, la poudre d'amande. Mélanger.
Ajouter le sucre, mélanger, puis les oeufs.
Lorsque l'appareil est bien lisse, verser dans des moules à muffins beurrés et saupoudrés de farine.
Cuire au four préchauffé à 180° pendant 30 minutes.
Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'essence de vanille, le beurre, la feuille de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide 10 minutes.
Monter la crème en chantilly.
Ajouter le chocolat tiède.
Réserver dans une poche à douille.

Préparation de la crème café-chocolat blanc :

Préparer la crème au chocolat blanc comme la précédente, ajouter le café à la place de la vanille.
Réserver dans une deuxième poche à douille.
Rassembler les deux poches dans une troisième ce qui va permettre de donner un aspect de glace italienne
à la décoration des cupcakes.
Saupoudrer d'éclats multicolores au chocolat.