

CUPCAKES CHOCOLAT THE MATCHA

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 12 cupcakes :

- 100 g de beurre pommade
- 130 g de sucre
- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 càs de lait
- 100 g de chocolat noir
- 1/2 càc de thé matcha

Glaçage :

- 2 blancs d'oeufs
- 200 g de sucre
- 10 cl d'eau

Déco :

- chocolat blanc et chocolat noir

Travaillez le beurre avec le sucre, puis ajoutez les oeufs en mélangeant. Incorporez la farine et la levure. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène, ajoutez le lait.

Dans un saladier, mettre le chocolat en morceaux et le faire fondre au micro-ondes.

Partagez la préparation en deux.

Dans une moitié, mettre le chocolat fondu et dans l'autre le thé matcha.

Bien mélanger.

Répartir aux 3/4 en alternant les 2 pâtes dans les caissettes en silicone (si moules non en silicone, déposer dans chaque empreinte une caissette en papier).

Faire cuire 10 à 15 min dans un four th.6.

Sortir du four et laisser refroidir.

Préparation du glaçage :

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau. Portez à ébullition. Commencez à monter les blancs en neige doucement. Faire cuire le sirop jusqu'à 118 °C. Si vous ne disposez pas de thermomètre, laissez bouillonner doucement pendant qqs minutes, le sirop ne doit pas brûler, mais se colorer très légèrement et épaissir. Lorsque le sirop atteint 110°C, augmentez la vitesse du batteur.

Versez le sirop doucement sur les blancs entre les parois du saladier et les fouets du batteur.

Continuer de battre jusqu'à refroidissement de la préparation.

Nappez les cupcakes de cette meringue. Avec un couteau économe, faire des copeaux de chocolat blanc et noir, et saupoudrez sur la meringue.

