

CUPCAKES A LA FIGUE

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 11 gros cupcakes :

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson : 15 min

- 4 figues
- 2 càs de miel
- 30 g de beurre pommade allégé + 60 g de margarine (ou 90 g de beurre pommade)
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel.
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 càs bombées de poudre de noisette
- 1 oeuf
- 5 càs de lait
- 1 càs de crème fraîche épaisse allégée

Déco

- un peu de beurre pommade
- sucre glace
- une pointe de colorant violet en poudre

ou

- sucre glace
- qqs gouttes d'eau
- une pointe de colorant violet en poudre (facultatif)

Dans une poêle, faire chauffer le miel et y faire cuire les quartiers de figues 5 min en les enrobant de miel.

Réserver.

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade avec le sucre et la pincée de sel. Incorporer la farine et la levure.

Bien mélanger et ajouter la poudre de noisette. Incorporer l'oeuf, mélanger.

Ajouter le lait et la crème fraîche.

Déposer un peu de pâte dans chaque empreinte de caissette en silicone. Déposer un peu de figues au miel.

Recouvrir de pâte.

Ne remplir les empreintes qu'au 3/4, la pâte gonfle à la cuisson.

Si vous n'avez pas de moules en silicone, déposer des caissettes en papier dans chaque empreinte métal et y mettre la pâte.

Faire cuire 15 min dans un four th.6 (180 °).

Laisser refroidir et démouler.

Pour la déco comme sur la photo, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter le colorant. On compte 150 g de sucre glace pour 90 g de beurre.

Bien mélanger et décorer à l'aide d'une poche à douille cannelée.

Sinon, mélanger du sucre glace avec un tout petit peu d'eau. Y aller doucement, sinon, il faut rajouter du sucre glace.

Ajouter ou pas le colorant.

Retourner le cupcake refroidi et tremper la chapeau dans cette glace royale.