

Cupcakes sucrés aux carottes et gingembre, chantilly au safran

Ca y'est, voici ENFIN les premiers **cupcakes** de ce blog !!! Il était temps vous me direz non ? Et bien pour tout vous avouer, je ne cours pas vraiment après cette mode qui consiste à faire de simples **muffins** et à les recouvrir d'une couche de **glaçage au sucre** écœurante ou de **crème au beurre** pleine de beurre.^^

Mais la recette que je vous propose est différente, c'est bien pour ça d'ailleurs que je l'ai faite car la petite touche de déco, ce n'est ni un glaçage au sucre, ni de la crème au beurre, c'est une simple **chantilly** ! Et la chantilly, ça j'iiiiime !^^

Comme l'indique le titre de la recette, ces **cupcakes** ont beau être à la **carotte et au gingembre**, ils sont complètement **sucrés** !! Évitez donc de les servir en apéritif car il y a un petit goût de **cannelle** assez présent qui ne sera vraiment pas adapté pour un apéro. Par contre en dessert, c'est tip top, c'est super bon et dicit mon voisin très gourmand : 'C'est super rafraîchissant'. C'est pas moi qui l'ai dit ;-)



Préparation : 45 min

Repos : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 18 cupcakes :

Pour la pâte à muffins :

200 de beurre demi-sel

200 de sucre en poudre

1 cuillère à café de cannelle en poudre

7 g de gingembre frais râpé

3 œufs

190 g de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl de lait demi-écrémé

150 de carottes râpées (soit 3 petites carottes ou 2 grosses)

Pour la chantilly au safran :

5 pistils de safran

20 cl de crème liquide froide

Une pincée de curcuma en poudre ou du colorant en poudre orange pour la couleur

Pour la décoration des cupcakes :

Quelques pincées de cannelle en poudre

Quelques pistils de safran

18 petites lamelles de gingembre frais



Préparation :

Commencez par préparer la pâte à muffins :

1. Coupez les extrémités des carottes, épluchez-les puis râpez-les.
2. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, déposez le beurre demi-sel préalablement ramolli au micro-ondes.
3. Mélangez-le avec le sucre en poudre, la cannelle en poudre et le gingembre frais haché finement.
4. Ajoutez ensuite les œufs, un par un, en mélangeant à chaque fois entre.
5. Dans un bol, mélangez la farine avec la levure chimique, puis versez progressivement ce mélange dans la préparation beurre-sucre-œufs. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Incorporez ensuite le lait, puis les carottes préalablement râpées. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.
7. 10 minutes avant la fin du temps de repos, préchauffez votre four à 170°C (th.5-6).
8. Utilisez ensuite soit des caissettes en papier seules, soit des moules à muffins en silicone par exemple, ou encore déposez des caissettes en papier dans des moules à muffins en silicone (ce que j'ai fait). Versez la pâte à muffins dans les caissettes, jusqu'aux deux tiers.
9. Enfournez les muffins pendant 20 à 25 minutes. Sortez-les ensuite du four et laissez-les refroidir.

Une fois que les muffins sont froids, préparez la chantilly et les éléments de décoration pour les transformer en cupcakes :

1. Mélangez la crème liquide froide avec les pistils de safran.
2. Fouettez à vitesse très rapide au batteur.
3. Pour que la chantilly soit davantage colorée, vous pouvez ajouter un peu de curcuma ou du colorant orange (ou un mélange de colorant jaune et rouge).
4. Une fois la chantilly bien montée, versez la dans une poche à douille puis décorez les cupcakes avec cette chantilly safranée.
5. Ajoutez quelques pistils de safran, une pincée de cannelle et une lamelle de gingembre de frais sur chaque cupcakes pour la décoration finale.

