

## Cupcakes 100% chocolat

Me revoilà après pratiquement 2 mois d'absence ! Mon excuse ? Ben je crois que je n'en ai pas ! Pour tout vous dire, quand j'ai mes jours de repos, si je dois choisir entre bouquiner sur un transat au soleil, ou me mettre devant l'ordinateur pour avancer sur mon blog, j'avoue qu'en ce moment, je choisis systématiquement le bouquin et le transat !! Allez savoir pourquoi ! :-P

Et puis, avant de vous proposer une recette de **cupcakes au chocolat**, je voulais être sûre de la recette choisie. Parce que, comme pour mes [cupcakes au citron meringués](#), j'ai dû tester une bonne quinzaine de recettes différentes avant de trouver la bonne ! Entre les glaçages qui sont des crèmes au beurre dix fois trop sucrées, les muffins qui sont durs comme du plâtre, je pense avoir enfin finalisé LA recette idéale de **cupcakes au chocolat** ! Alors bon, c'est sûr, si vous n'êtes pas trop branché chocolat, passez votre chemin, cette recette n'est pas pour vous ! Mais si vous êtes de vrai(e)s accros comme moi, mettez-vous aux fourneaux immédiatement !

Pour information, j'ai trouvé la recette de base de la pâte à cupcakes sur le [blog de Valérie](#), j'en ai profité pour modifier certaines proportions, et j'ai déniché la recette de la ganache au chocolat au lait montée en chantilly sur le [blog de Manue](#). Pour information, il faut préparer la ganache la veille ou au moins le matin pour le soir car il faut qu'elle ait le temps de prendre au réfrigérateur. Je crois que vous savez tout, alors zou !



**Préparation : 50 min**

**Cuisson : 25 min**

**Réfrigération : 3 heures**

**Ingrédients pour 12 cupcakes :**

***Pour la chantilly au chocolat au lait (ganache montée en chantilly) :***

240 g de bon chocolat au lait (du Valrhona pour ma part)

200 ml de crème fraîche liquide

***Pour la pâte à muffins :***

115 g de beurre mou coupé en morceaux

120 g de chocolat noir 70% (du Valrhona encore et toujours)  
10 g de cacao non sucré en poudre (tiens, du Valrhona!)  
75 g de farine (de type 55)  
1 demie cuillère à café de bicarbonate de sodium  
1 cuillère à café de levure chimique  
2 œufs moyens (ou 3 petits)  
85 g de sucre en poudre  
1 demie cuillère à café de sel fin\*  
60 g de mascarpone  
Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide



**Préparation :**

***Préparez tout d'abord la chantilly au chocolat au lait :***

1. La veille, ou au moins le matin pour le soir, faites bouillir la crème liquide dans une petite casserole.
2. Ajoutez ensuite les carrés de chocolat au lait, puis mélangez bien pour obtenir une préparation bien lisse.
3. Continuer de mélangez jusqu'à la reprise de l'ébullition, il faut que la ganache épaisse.
4. Une fois le mélange épaissit, versez-le dans un petit saladier, puis filmez-le au contact (c'est-à-dire que le film doit toucher directement la ganache au chocolat), pour éviter qu'il y ait de l'air et qu'une croûte se forme sur la ganache.

5. Laissez refroidir le mélange à température ambiante, puis mettez le saladier au frais pendant minimum 3 heures, le temps que la ganache prenne bien.

***Préparez ensuite la pâte à cupcakes :***

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Garnissez une plaque à muffins de caissettes en papier.
2. Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre mou, coupé aussi en morceaux. Une fois le tout fondu, ajoutez le cacao en poudre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un liquide bien lisse. Réservez.
3. Dans un bol, mélangez la farine, le bicarbonate de sodium, la levure et réservez.
4. Dans le bol de votre robot, mélangez à la feuille les œufs entiers, le sucre en poudre, l'extrait de vanille et le sel fin.
5. Incorporez la préparation au chocolat et la moitié de la farine.
6. Ajoutez ensuite le mascarpone puis le restant de farine, tout en continuant à fouetter.
7. Une fois la préparation homogène, versez la pâte dans les caissettes en papier puis enfournez le tout pour 17 minutes (le temps est bien sûr à adapter en fonction de votre four).
8. Laissez les cupcakes cuits refroidir sur une grille au moins 30 minutes avant de les décorer.

***Passez ensuite à la décoration de vos cupcakes :***

1. Lorsque les cupcakes sont bien froids, fouettez la ganache au chocolat au lait au batteur électrique pour la monter comme une chantilly. Cela dure environ 1 minute. Attention à ne pas la fouetter trop longtemps, car elle a tendance à redurcir au bout d'un moment, croyez-moi, c'est l'expérience qui parle sur ce coup là :-).
2. Versez la 'chantilly' dans une poche, munie d'une douille 2D pour ma part, mais vous pouvez utiliser n'importe quelle douille lisse ou cannelée, puis disposez la garniture sur les cupcakes. Vous pouvez finaliser la décoration avec quelques vermicelles en chocolat.

***Le petit conseil de Nadoo :*** Ces cupcakes se conservent 3 jours sans problème au réfrigérateur. Cependant, avant de les déguster, je vous conseille de les sortir au moins 20 minutes avant, pour qu'ils soient à température ambiante.

\* J'ai utilisé pour ma part du sel fin de Guérande qui m'a gentiment été fourni par la société [Greenweez](http://Greenweez.com).

