

Difficulté ★★★

Cupcakes vanille caramel



9



35 min



45 min



1 nuit

INGREDIENTS

Les muffins vanille :

- 1 pot de yaourt nature (125g)
- 1 quart de cæc de levure chimique
- 1 cæc d'arôme de vanille
- 3 oeufs
- 1 pot de sucre
- 20ml de lait
- 65g d'huile neutre
- 2 pots et demi de farine

Pour le caramel beurre salé :

80g de beurre

160g de sucre

200g de crème liquide entière 35% MG

Une pincée de fleur de sel

Pour la ganache montée vanille :

200g de chocolat blanc 35%

1 gousse de vanille

340ml de crème liquide entière 35% MG



INSTRUCTIONS

- La veille, commence par réaliser la ganache vanille :
- Fais pré-fondre ton chocolat blanc au micro-ondes ou au bain marie en prenant bien soin que ton chocolat ne brûle pas.
- Dans une casserole verse la crème, les graines de vanille et porte le tout à ébullition.
- Verse le lait bouillant sur ton chocolat en 3 fois en émulsionnant à l'aide d'une maryse entre chaque ajout.
- Recouvre de papier film alimentaire et place au frais toute la nuit.
- Le lendemain, réalise le caramel beurre salé :
- Verse la moitié du sucre dans une casserole sur feu doux et une fois cette première moitié de sucre fondu, verse la seconde moitié jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée.
- Toujours sur feu doux, ajoute le beurre demi-sel froid coupé en morceaux et mélange énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.

- Une fois le mélange bien homogène, ajoute la crème liquide entière chaude et laisse réduire 5 minutes sur feu doux, sans jamais cesser de remuer !
- Verse le caramel obtenu dans un petit bol et laisse le redescendre en température.
- Réalise les muffins :
- Commence par préchauffer ton four à 180°.
- Dans un bol verse les oeufs, le yaourt nature et fouette énergiquement.
- Lave et sèche ton pot de yaourt pour réaliser les autres mesures puis, verse toutes les ingrédients sur ton mélange.
- Fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verse la pâte dans des caissettes que tu places dans un moule à muffins.
- Enfourne pendant 18 minutes.
- À la sortie du four, laisse-les complètement refroidir.
- Une fois refroidis, creuse tes muffins à l'aide d'un vide-pommes et remplis les cavités avec le caramel beurre salé avant de refermer le tout avec un petit bout de muffin.
- Verse ta ganache vanille dans un bol puis, à l'aide d'un batteur électrique fouette la ganache pendant 1 à 2 minutes : arrête de fouetter dès qu'elle tient au fouet.
- Place la crème obtenue dans une poche munie de la douille de ton choix pour réaliser le pochage sur tes muffins qui doivent être totalement refroidis.
- À déguster sans modération !

CONSERVATION

Les cupcakes se conservent 3 jours au réfrigérateur.