

Re-
Set!

CUPCAKES DE LA ST PATRICK

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 ŒUFS
60G DE SUCRE EN POUDRE
75G DE FARINE T55
1 CC DE LEVURE CHIMIQUE
40G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
60G DE BEURRE DOUX
10G DE PISTACHE
40G DE PÂTE PISTACHE COLORÉE

POUR LA CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

60G DE CRÈME LIQUIDE
2 CC DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
50G DE MASCARPONE
1 CC DE SUCRE GLACE
1 GÉLATINE

LE ZESTE D'UN CITRON VERT
LE ZESTE D'UN CITRON JAUNE

PRÉPARATION

- Monter la crème, le mascarpone et le sucre glace à vitesse moyenne.
- Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer le lait puis y dissoudre la gélatine préalablement égouttée et pressée.
- Mélanger la crème/mascarpone avec le lait tiède.
- Fouetter l'ensemble.
- Réserver au froid pendant 6 heures.
- Préchauffer le four à 170 degrés.
- Dans un saladier, blanchir l'œuf avec le sucre.
- Faire fondre le beurre et le verser dans le saladier avec la crème épaisse.
- Incorporer la farine, la levure, le zeste de citron jaune.
- Bien mélanger l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- Garnir les moules à cupcakes.
- Enfourner pour 15 minutes environ.
- Contrôler la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.
- Sortir du four et laisser refroidir.
- Concasser finement les pistaches au blender.
- Réserver.

DRESSAGE

- Déposer de la crème chantilly au-dessus du cupcake à l'aide d'une poche à douille.
- Ajouter des pistaches concassées, les zestes de citron vert et de la pâte de pistache en filet, à la cuillère.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 136g - 415 Kcal :

Glucides : 34,4g dont Sucres : 20,5g,
Lipides : 27,9g dont AG Saturés : 16,7g,
Protéines : 6,6g, Sel : 0,3g, Fibres : 1,1g,
Calcium : 6,1mg, Fer : 0,2mg



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – FRUITS À COQUES – ARACHIDES