

Cupcake rose en trompe l'œil : betterave, jambon blanc et chèvre frais



2



10 min



20 min



4

Ingédients

Appareil à cupcake :

- ✓ 2 œufs
- ✓ 150 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 50 ml d'huile d'olive vierge
- ✓ 125 ml de lait
- ✓ 60 g de betterave cuite
- ✓ 1 tranche de jambon blanc Madrange

Topping (mousse du dessus) au chèvre frais :

- ✓ 150 ml de crème liquide à 30 ou 35 % de matières grasses
- ✓ 70 g de fromage de chèvre frais

Le produit phare



Préparation

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs avec la farine et la levure. Ajouter progressivement l'huile d'olive et le lait.

Étape 2

Mixer la betterave cuite pour obtenir une purée lisse, puis la mélanger avec l'appareil à cake. Couper le jambon en petits dés.

Étape 3

Remplir aux 3/4 des moules à cupcakes munis de caissettes en papier avec cette préparation. Déposer à l'intérieur quelques dés de jambon à l'aide d'une petite cuillère. Faire cuire au four pendant 20 minutes. (planter la lame de votre couteau dans un cake, si elle ressort sans trace liquide, votre cake est cuit). Laisser refroidir sur une grille.

Topping :

Étape 4

Monter la crème à l'aide d'un fouet. Une fois presque montée, y incorporer le fromage de chèvre frais tout en continuant de fouetter.

Dresser joliment de la crème montée au chèvre sur les cupcakes pour obtenir un trompe l'œil sucré-salé ! Vous pouvez également émietter un cupcake pour en déposer légèrement sur le dessus en décoration.

Bon appétit !