

CUPCAKES POMME GINGEMBRE

Temps de préparation

🕒 30 minutes + 10 minutes pour la réalisation de la pâte crue



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour 6 personnes :

1 pâte à quatre-quart crue (voir recette de base)

1/2 cc de gingembre en poudre

1 cc de gingembre confit

La compote :

120 g de compote de pommes avec morceaux

1/2 cc de gingembre en poudre

Le glaçage:

50 g de sucre glace

200 g de fromage frais (type Philadelphia)

1 cs de miel

3 cc épices (4 épices ou pour pain d'épices: cannelle, clou de girofle, gingembre, anis)

Le décor :

2 cs de gingembre confit

Préparation de la recette Cupcakes pomme gingembre

Le cupcake

Préchauffez le four à 180°C.

Répartissez la pâte dans les moules en prenant soin de ne pas remplir plus qu'aux 2/3.

Mettez à cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre.

Après cuisson, placez les cupcakes sur une grille et laissez refroidir complètement.

La compote de pomme

Mélangez le gingembre à la compote de pomme.

Le glaçage

Mettez tous les ingrédients dans le bol du batteur et mélangez afin d'obtenir une masse homogène.

Réservez au frais.

Montage

À l'aide d'un petit couteau ou d'une cuillère à pomme parisienne, évidez le centre de chaque petit gâteau refroidi en prenant soin de ne pas entrer le couteau trop loin dans le gâteau pour ne pas couper le fond.

Remplissez chaque cavité jusqu'au bord de compote de pommes.

A l'aide d'une poche à douille cannelée remplie de glaçage, décorez le dessus du cupcake.

Parsemez de gingembre confit préalablement taillé en fine brunoise