# Cupcake aux marrons avec nappage au sureau

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 30 min |
| Temps de cuisson | 25 min |
| Portions | 12 |
| Appareil | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Cupcake aux marrons

150 g de beurre

120 g de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

1 cs de kirsch

Mettre le beurre dans un saladier et mélanger jusqu'à formation de petites pointes. Ajouter le sucre et le sel, continuer de mélanger.

Ajouter les œufs et le kirsch, mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

150 g de purée de marrons

100 g de farine fleur

1 cc de bicarbonate de sodium

Ajouter la purée de marrons, la farine et le bicarbonate de sodium, mélanger brièvement. Verser la pâte dans une poche à douille.

Bien vaporiser le moule à muffins de spray de démoulage. Pocher la pâte dans les cavités préparées. Enfourner le moule à muffin entièrement rempli dans le bac de cuisson perforé dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

**Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min**

Laisser reposer les cupcakes aux marrons pendant env. 3 minutes avant de les démouler délicatement. Laisser refroidir.

## Nappage au sureau

200 g de beurre, mou

100 g de gelée de sureau

Mettre le beurre dans un saladier et mélanger jusqu'à formation de petites pointes. Ajouter la gelée de sureau cuillerée par cuillerée et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse. Verser la crème au beurre dans une poche à douille munie d'une douille dentelée et pocher la crème en cercle sur les cupcakes. Servir aussitôt.

## Conseils

Si les muffins se démoulent mal, les placer brièvement au congélateur, les démouler une fois gelés, puis les laisser décongeler au réfrigérateur.

Décorer à la poche à douille avec le nappage juste avant de servir.

Il est possible de congeler les cupcakes sans nappage pour les déguster un à un.

## Accessoires

Bac de cuisson perforé

Moule en silicone pour 12 muffins

Spray de démoulage

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |