

N°186

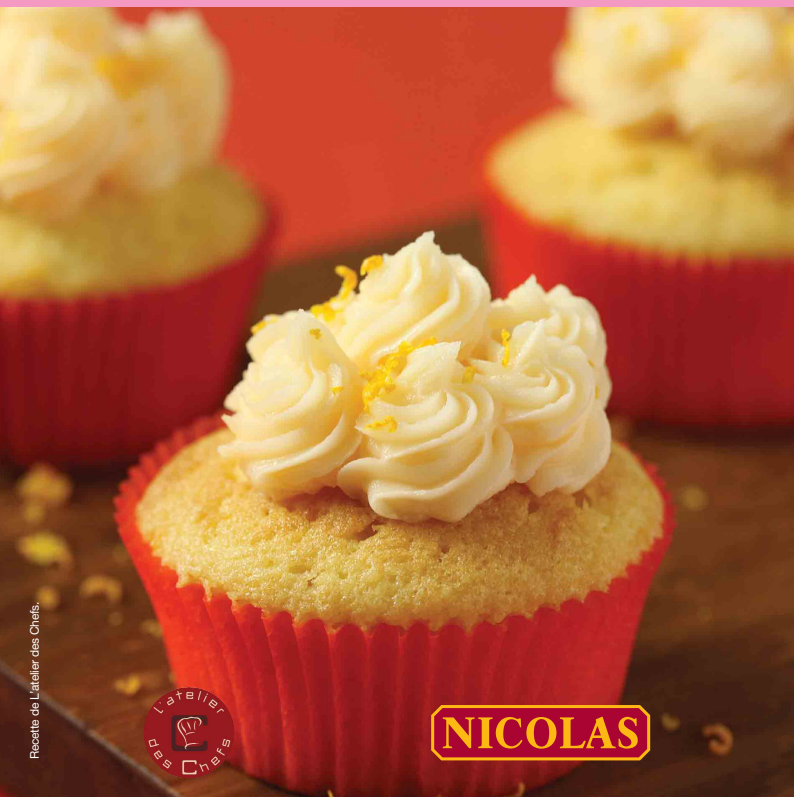


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Cupcake à l'orange



Préparation : 20 Min - Cuisson : 17 Min

Pour 6 personnes

Pour les gâteaux : Œufs : 2 pièces | Sucre semoule : 125 grammes |

Farine avec levure : 125 grammes | Beurre doux : 125 grammes |

Orange : 1 pièce | Eau de fleur d'oranger : 4 Gouttes

Pour le glaçage : Sucre glace : 170 grammes | Beurre doux : 110 grammes |

Orange : 1 pièce

Pour les gâteaux : **Préchauffer** le four à 180 °C.

Préparer des moules à muffins en disposant les caissettes en papier à l'intérieur. Faire fondre le beurre. **Zester** les oranges.

A l'aide d'un fouet électrique, **battre** les œufs et le sucre pour obtenir un mélange léger et homogène. **Ajouter** progressivement le beurre et l'eau de fleur d'oranger tout en fouettant, puis **incorporer** la farine et enfin le zeste d'une orange en mélangeant doucement.

Lorsque la pâte est lisse et homogène, **remplir** les moules à moitié et les **enfourner** pendant 15 min.

Attendre le tiédissement pour démouler, puis laisser refroidir sur grille.

Pour le glaçage : A l'aide d'un fouet, **battre** ensemble le sucre glace, le beurre à température ambiante et un peu de jus d'orange.

A l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, **décorer** les cupcakes et les **parsemer** de zestes d'orange.

Le plus du chef : Ne remplissez pas trop les caissettes pour laisser de la place au glaçage. Vous pouvez aussi donner du volume au glaçage en utilisant une poche à douille. Si vous ne disposez pas de farine avec levure, mélangez 120 g de farine avec 5 g de levure chimique.

- Nez : aux notes muscatées, de fleur d'oranger, de citron.
- Bouche : bulles fines et crémeuses, caressantes.



le conseil de votre caviste :

Moscato d'Asti Delicatamente
Dolce DOCG 5,5° Italie blanc

Et aussi :

Bigarade Liqueur d'Agrumes
aux infusions de fruits 50cl 25°

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION