

Cupcakes aux trois chocolats



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 25 minutes
- ✓ **Repos** : 2 à 3 heures

✓ **Ingrédients**

pour 10 à 12 cupcakes :

- 90 g de beurre demi-sel
- 100 g de chocolat noir
- 75 g de chocolat blanc
- 70 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de farine

Ganache montée au chocolat au lait :

- 250 g de chocolat au lait
- 300 ml de crème liquide entière



✓ **Préparation :**

Préparez la ganache au chocolat au lait : Hachez le chocolat au lait. Faites bouillir la crème fraîche dans une casserole. En dehors du feu, ajoutez le chocolat au lait et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et bien brillant. Réservez au frais pendant au moins 2 h.

Préchauffez le four à 150°C.

Réduisez le chocolat blanc en grosses pépites. Faites fondre ensemble le chocolat noir et le beurre au bain-marie.

Séparez le blanc des jaunes d'œuf. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mélange de chocolat noir et de beurre fondus et mélangez. Incorporez la farine.

Montez les blancs en neige puis incorporez-les à la préparation précédente. Ajoutez les pépites de chocolat blanc et mélangez délicatement.

Répartissez la pâte dans des caissettes en les remplissant au $\frac{3}{4}$. Enfourez pour 15 à 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir les gâteaux.

Fouettez la ganache à l'aide d'un batteur électrique afin de la monter en chantilly. Lorsqu'elle est bien ferme, répartissez la ganache montée sur les cupcakes à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec des pépites de chocolat noir et du chocolat blanc râpé.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

www.audalacuisine.com