

Cupcakes tarte aux pommes

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 12 minutes

Portions: 8 cupcakes

~Ingrédients pour les cupcakes

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

6 pommes Cortland pelées et taillées en dés

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle

1 paquet de pâte à brioches à la cannelle de 351 g

Pour le glaçage:

250 ml (1 tasse) de beurre ramolli

860 ml (environ 3 1/2 tasses) de sucre à glacer

160 ml (2/3 de tasse) de dulce de leche

80 ml (1/3 de tasse) de noix de Grenoble hachées (facultatif mais trop bon)

~Préparation

1) Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).

2) Dans une grande poêle, faire fondre le beurre pour les cupcakes à feu moyen. Cuire les pommes de 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps.

3) Saupoudrer les pommes de sucre et de cannelle, puis poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps.

4) Séparer la pâte à brioches en huit parts. Sur une surface légèrement farinée, abaisser chacune des parts de pâte à l'aide d'un rouleau à pâte.

5) Beurrer légèrement huit alvéoles d'un moule à muffins, puis y déposer les parts de pâte à brioches. Répartir la préparation aux pommes sur les parts de pâte.

6) Cuire au four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.

7) Pendant ce temps, fouetter le beurre pour le glaçage avec le sucre à glacer de 2 à 3 minutes à l'aide du batteur électrique. Incorporer le dulce de leche en fouettant de 2 à 3 minutes supplémentaires.

8) Retirer les cupcakes du four, puis laisser tiédir.

9) À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, glacer les cupcakes.

10) Si désiré, garnir de noix de Grenoble.

source: 5 ingrédients 15 minutes transcrit par ~Lexibule~

~Pour le dulce de leche, j'ai fait bouillir une boîte de lait eagle brand dans l'eau quelques heures.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule