

Cupcakes aux bananes, glaçage fromage-caramel et coulis au chocolat (Le palais gourmand)

La recette donne 24 muffins de taille standard.

2 1/2 tasse de farine tout-usage
1 c. à table de poudre à pâte (levure chimique)
1/2 c. à thé de sel
3/4 tasse de beurre non-salé, ramolli
2 1/2 tasse de sucre
6 oeufs
1 tasse + 2 c. à table de babeurre
1 1/3 tasse de bananes bien mûres écrasées

Préchauffer le four à 350°(180°) et préparer 2 plaques à muffins en mettant des caissettes de papier, réserver. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel, réserver. Crémier le beurre et le sucre environ 3 minutes et ajouter les oeufs, en battant bien entre chaque addition. Incorporer en mélangeant à basse vitesse, la purée de bananes. Ajouter la farine en alternant avec le babeurre et terminer avec la farine. Remplir les caissettes de la préparation et faire cuire sur la grille du centre environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre. Laisser 5 minutes dans le moule et ensuite faire refroidir sur une grille avant de les glacer.

Caramel:

1/4 tasse de beurre
1/4 tasse de crème 35%
1/2 tasse de cassonade tassée

Combiner les 3 ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition tout en brassant. Quand ça commence à bouillir, réduire le feu à médium et poursuivre la cuisson 8 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.

Glaçage au fromage;

1/2 tasse de beurre ramolli
8 oz de fromage à la crème, ramolli
3 à 4 tasses de sucre glace
1/2 tasse de caramel refroidi

Battre le beurre et le fromage à la crème ensemble environ 3 minutes. Ajouter le sucre glace, 1 tasse à la fois. Après la 2ième tasse, ajouter le caramel refroidi et brasser jusqu'à ce que ce soit bien mélanger. Rajouter du sucre glace jusqu'à la consistance désirée. Mettre dans une poche à pâtisserie et en garnir les cupcakes.

Coulis au chocolat:

2 oz de brisures de chocolat mi-sucré

1/4 tasse de crème 35%

Dans un bol à l'épreuve de la chaleur, mettre le chocolat et réserver. Faire chauffer la crème jusqu'au premier bouillon, verser sur le chocolat et attendre 2 minutes et brasser jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Refroidir environ 4-5 minutes et verser en filet sur les cupcakes.