

## Cupcakes à la truffe au chocolat

### ***Ingrédients pour 16 cupcakes (j'ai modifié les proportions, celles du livre donne 12 cupcakes environ) :***

- 270 grs de beurre + 20 grs
- 270 grs de sucre
- 4 oeufs
- 135 grs de farine ordinaire
- 135 grs de farine à gâteau avec poudre levante incorporée
- 30 grs de copeaux de chocolat
- 200 grs de chocolat noir
- 10 cl de crème fleurette entière
- Du cacao en poudre

### ***Préparation :***

Réalisez les truffes en faisant fondre doucement le chocolat au bain-marie. Dans un saladier, mélangez les 20 grs de beurre coupé en morceaux et la crème fleurette.

Faites chauffer au micro-ondes.

Quand le chocolat est bien fondu, ajoutez-y la crème au beurre d'un seul coup et fouettez vigoureusement.

Laissez tiédir, puis mettez au frigo deux bonnes heures.

Quand le chocolat est bien ferme, formez des petites boules avec une cuillère.

Roulez-les entre vos mains jusqu'à les rendre bien rondes.

Versez le cacao en poudre dans une assiette creuse et roulez-y les truffes.

Préparez les cupcakes en mélangeant les deux farines puis tamisez-les ensemble.

Faites fondre les 270 grs de beurre au micro-ondes puis versez-le dans un batteur. Ajoutez le sucre et fouettez le tout.

En continuant de fouetter, ajoutez les oeufs un par un jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant la consistance d'une mayonnaise.

Versez la farine et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et légère.

Ajoutez les copeaux de chocolat à la pâte et mélangez.

Laissez reposer une quinzaine de minutes.

Après ce temps, répartissez la pâte dans des caissettes de votre choix.

Enfournez à 170° C pendant 15 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau devant ressortir sèche.

Sortez du four et laissez complètement refroidir.

Juste avant de servir, posez une truffe sur chaque cupcake en la maintenant éventuellement avec un pique.