

gourmand
PAR CORINNE ALBARET

Plateau de **cupcakes** de Pâques



La préparation est si simple à réaliser qu'elle est parfaite pour fêter Pâques avec les enfants. Ils adoreront vous aider à créer ces cupcakes.

Pour 18 cupcakes
Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes

- 160 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 12,5 cl de lait

Pour le glaçage:

- 150 g de beurre mou
- 200 g de sucre glace
- 5 c. à soupe de lait
- Tube de colorant alimentaire (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)

Pour la décoration:

- Sujets en bonbons et chocolats « décoration de Pâques »
- 1 crayon pâtissier au chocolat



TRÈS FACILE À RÉALISER

La réalisation

- Préchauffez le four thermostat 6 (180 °C).
- Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez les œufs, l'un après l'autre, et continuez à fouetter. Puis, ajoutez petit à petit la farine, la levure, versez le lait tout en mélangeant.
- Versez la pâte dans des moules individuels, jusqu'à les

remplir au trois quarts. Enfourez et faites cuire 20 minutes. Sortez-les du four et faites-les refroidir sur une grille.

- **Préparez le glaçage :** dans le bol d'un robot mixeur, mettez le beurre, le sucre glace, le lait et mixez 1 minute. Divisez la crème en quatre. Remplissez une poche munie d'une douille plate de la préparation de crème au beurre nature et recouvrez quelques

cupcakes de ce glaçage. Puis ajoutez une petite goutte de colorant vert dans la deuxième préparation et mélangez. Remplissez la douille et répétez l'opération. Faites la même chose avec les autres colorants. Dessinez à l'aide du crayon pâtissier des motifs sur les cupcakes et décorez-les de sujets en bonbons et de chocolats de Pâques. Servez-les sur un plateau. ■



LABYRINTHE

À l'arrivée de ce labyrinthe, votre gourmandise sera

récompensée! Vert/ chocolat noir ou rose/ chocolat au lait au choix.

► De Neuville - 18,50 €, 01 60 17 29 81 et www.deneuville.fr



ÉLÉGANT

Cet « Œuf des Tropiques » (75 % cacao,

origine Madagascar) est garni avec de la friture et des œufs fourrés au praliné.

► François Pralus maître chocolatier - 23 €, www.chocolat-pralus.com



PRINTANIER

La forte teneur en chocolat noir (70 %,

origine Venezuela) de cet œuf fleuri séduira les gourmands, petits et grands.

► Dalloyau - 69 € en 15 cm, 01 42 99 90 00 et www.dalloyau.fr



Envie de plus de recettes ?

Ne manquez pas le nouveau numéro **Vie Pratique Gourmand** en vente à la caisse de votre supermarché.