



MINI CUPCAKES DAIQUIRI A LA FRAISE

A savoir : si vous voulez préparer des cupcakes réservés aux adultes, préparez un sirop de sucre en portant à ébullition 30ml d'eau et 20gr de sucre. Une fois refroidi, ajoutez une cuillère à soupe de rhum blanc. Ces cupcakes se conservent 2 jours au réfrigérateur, dans une boîte hermétique.



Ingrédients pour le sirop de ponçage : 100ml de rhum blanc, 30gr de sucre.

Dans une casserole, portez à ébullition le rhum et de sucre, puis laissez réduire de moitié. Laissez refroidir.



Ingrédients pour les fraises compotées : 200gr de fraises, 20gr de sucre semoule.

Dans la même casserole, chauffez les fraises lavées, équeutées et coupées en morceaux avec le sucre. Cuisez à feu doux pendant une dizaine de minutes en mélangeant de temps en temps. Égouttez-les, conservez leur jus et réservez.

Ingrédients pour les cupcakes : 125gr de farine, 100gr de sucre, 1 c. à café rase de levure chimique, une pincée de sel, 120ml de lait, 50gr d'huile d'olive vierge extra, 1 œuf moyen, 1 citron vert, 150ml de crème fleurette, 50gr de mascarpone. Pour décorer : quelques fraises, 1 citron vert.

Allumez le four à 175°C. Dans un saladier tamisez la farine et la levure. Ajoutez le sucre, le sel et le zeste râpé du citron vert. Dans un bol, mélangez le lait, l'huile d'olive et l'œuf, puis versez sur les ingrédients secs. Mélangez le tout avec le batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Ajoutez les fraises compotées et mélangez délicatement avec une spatule, puis répartissez le tout dans les caissettes à muffins. Enfournez pendant 15 minutes environ, sortez-les du four et badigeonnez-les de sirop au rhum, puis laissez-les refroidir sur une grille.

Montez la crème en chantilly avec le mascarpone et 3 cuillères à soupe de jus de fraises, puis transférez-la dans une poche à douille avec douille cannelée. Décorez les cupcakes, terminez avec un morceau de fraise et le zeste de citron vert.