

Cupcakes citron



Ingrédients (pour 10 petits ou 6 gros)

- 140g de farine épeautre T110
- 100g huile de coco
- 1/2 sachet de levure (env.6g)
- 8 cas de sirop d'agave
- 2 œufs
- 1 cas de rhum
- 125g de yaourt
- zestes d'1 citron + jus d'un demi citron

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°
2. Mélanger la farine et la levure
3. Faire fondre l'huile de coco
4. Mélanger les produits moelleux(œufs/yaourt/sirop d'agave/rhum/zestes de citron et l'huile)
5. Ajouter les poudres dans le mélange moelleux
6. Répartir env. 55g de pâte dans les petits moules
7. Cuire 12 à 15 min environ

Tous droits réservés

Confit framboise



Ingrédients

- 200g de purée de framboise
- 20g de sirop d'agave
- 3g pectine NH
- filet de jus de citron

Instructions

1. Faire tiédir la purée de framboise avec le filet de jus de citron
2. Mélanger le sirop d'agave et la pectine
3. Quand la purée fume, verser le mélange agave/pectine et fouetter
4. Laisser bouillir quelques minutes
5. Débarrasser dans un plat, filmer et laisser refroidir
6. Mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation

Chantilly mascarpone



Ingédients

- 250g de crème 35%
- 50g de mascarpone
- 20g de sirop d'agave

Instructions

1. Ajouter le mascarpone et le sirop d'agave à la crème froide
2. Incorporer la saveur choisie
3. Fouetter l'ensemble
4. Rectifier la saveur en ajoutant petit à petit du jus de citron ou du confit
5. Pocher sur vos cupcakes

Saveur chantilly

1 jus d'un demi citron

2 confit de framboise

