



CUPCAKE SALES CHORIZO POIVRONS

Pour 5 personnes — Préparation : 25 min. — Cuisson : 35 min.

Ingrédients :

- Ingrédients (pour 18 cupcakes)
- Pour les cupcakes :
- 1 poivron jaune
- 120 g de chorizo Isla Délice soit 1 barquette
- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait chaud
- 10 cl d'huile
-
- Pour la déco :
- 125 g de mascarpone soit 1/2 barquette
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- Piment d'Espelette ou Paprika doux
-
- Huile d'olive
- Sel et poivre
-
- 18 caissettes en papier spécial cupcakes

Préparation :

- Mélangez dans un saladier à la fourchette sans fouetter le mascarpone et la crème liquide, avec 3 pincées de piment d'Espelette et 2 pincées de sel. Le rendu doit être homogène.
- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6)
- Dans un grand saladier mélangez la farine et la levure. Faites un puits, puis ajoutez le lait, le sel, le poivre, puis ajoutez l'huile.
- Ajoutez le mélange de mascarpone et de crème fraîche.
- Ajoutez à l'huile le piment d'Espelette et le paprika doux.
- Mélangez le tout jusqu'à ce que les lamelles de poivron soient bien fondantes. Pendant ce temps, coupez les tranches de chorizo ISLA DÉLICE en fines lamelles.
- Ajoutez à l'huile les lamelles de poivron et de chorizo.
- Répartissez ce mélange dans les moules à cupcakes, en les remplissant aux 2/3. Enfourez pour environ 25 minutes. Pour vérifier si vos cupcakes sont cuits, plantez-y un cure dent au centre, il doit ressortir propre et sec.
- Laissez refroidir au moins 1 heure.
- Montez en chantilly le mélange de la veille mascarpone crème liquide. Décorez le dessus des cupcakes avec ce "topping".