

Cupcakes violets

Ces cupcakes sont jolis... n'est-ce pas ?
Je parie que vous avez envie de les goûter...
d'y plonger votre cuillère...

La myrtille, fruit préféré d'une personne chère
à mon coeur, y est présente sous plusieurs
formes :

- en **compote non sucrée** (aussi appelée
« purée »). On peut la faire maison, mais on la
trouve également dans les magasins bio.
- en **poudre** : elle sert principalement à
colorer en violet le glaçage du cupcake.
J'ai trouvé la poudre de myrtilles chez [Aroma-
zone \(ici\)](#). On peut également la réaliser soi-
même en séchant (au four à la plus basse
température, ou dans un déshydrateur), puis,
en mixant ce que l'on a obtenu. Si l'on utilise le
four, et que l'on chauffe à plus de 80°C, on
perdra une partie des propriétés nutritionnelles
& organoleptiques, mais la couleur sera
préservée.

- en **extrait aromatique** (toujours [trouvé chez
Aroma-zone](#)) qui sert à **renforcer la note
gustative & aromatique** de la myrtille.

J'y ai associé une touche de **vanille**, une épice qui permet de sublimer la myrtille.

J'ai voulu créer un « coeur » de myrtilles, et j'ai utilisé de la **crème d'avoine** ([farine précuite dont je vous ai parlé ici](#)) pour
sublimer myrtilles, et apporter de la rondeur & de la douceur.

Ingrédients : (pour 6 cupcakes – moule avec 6 cm de diamètre & 4 cm de hauteur)

Les cupcakes

- 80 gr de farine de blé T65
- 40 gr de farine d'avoine
- 70 gr de sucre de fleur de coco (ou de sucre de canne)
- 1 sachet de poudre à lever (j'ai utilisé celui de Natali qui est sans phosphate)
- 1/2 cac de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 100 ml de lait de riz
- 20 ml d'huile végétale de tournesol (ou autre huile végétale de goût neutre)
- 60 gr de compote (ou purée) de myrtilles non sucrée

Coeur violet (facultatif)

- 20 gr de crème d'avoine (farine précuite)
- 40 gr de sucre de fleur de canne blond
- 120 ml de lait de riz
- 2 cas rase de purée de myrtilles
- 2 gouttes d'extrait aromatiques de myrtilles (chez Aromazone)

Frosting (glaçage) des cupcakes

- 80 gr de margarine végétale (j'ai utilisé celle de vitaquell)
- 120 gr de « sojami à cuisiner » (crème de soja épaisse)
- 90 gr de sucre glace
- 40 gr de farine de coco
- 2 cac rase de poudre de myrtilles (chez Aromazone)
- 30 gouttes d'extrait aromatiques de myrtilles (chez Aromazone)
- 1 cac rase de gomme guar
- paillettes de décoration (facultatif)



Chaudron
Pastel

Préparation :

Les cupcakes

1. Dans un grand récipient, versez tous les ingrédients.
2. Mélangez délicatement au fouet (électrique ou manuel : cela se mélange très bien à la main).
3. Disposez des caissettes à cupcakes (vous pourrez en trouver sur amazon ou sur etsy) dans un moule à cupcakes (dont les trous ont un diamètre de 6 cm de diamètre & 4 cm de hauteur).
4. Remplissez les caissettes avec la pâte, au 3/4 (ils monteront & gonfleront à la cuisson).
5. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 5 min.
6. Baissez le four à 160°C, et laissez cuire 20 minutes.
7. Laissez refroidir complètement avant de passer au frosting (glaçage).

Frosting (glaçage) des cupcakes

1. *Pendant que les cupcakes cuisent* : dans un grand récipient, versez tous les ingrédients, sauf la gomme de guar.
2. Mélangez à l'aide d'un plongeur mixeur, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Petite astuce pour utiliser une poche à douille sans la salir (le tuto en images ici – clic) :
 - étalez une feuille transparente culinaire
 - disposez votre glaçage au centre
 - en commençant par un côté : enroulez votre papier transparent afin de former une espèce de petite saucisse (ou sucette)
 - entortillez les 2 extrémités de la « saucisse » plusieurs fois, de manière à ce qu'elles soient bien serrées
 - retournez votre poche à douille, et insérez votre « saucisse » à l'intérieur, de manière à ce qu'une de ses extrémités pénètre dans la douille
 - découpez l'excédent de la feuille transparente qui dépasse de la douille
 - laissez reposer 30 minutes au frigo (que le frosting durcisse quelque peu).

Coeur violet : (facultatif)

1. Versez la crème (farine précuite) d'avoine dans une casserole, avec le lait de riz, et le sucre.
2. À l'aide d'une fourchette, mélangez bien, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Allumez le feu (doux/fort), et remuez constamment avec la fourchette. Continuez de mélanger avec la fourchette, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (environ 5 à 7 minutes).
4. *Lorsque le mélange s'épaissit* : coupez le feu, et continuez à remuer doucement.

Montage des cupcakes :

1. Avant toute chose, veillez à ce que vos **cupcakes soient complètement froids**.
2. *Coeur violet (facultatif)* : à l'aide d'une petite cuillère, creusez un petit puit dans le cupcake (il ne faut pas aller trop profond, au risque de perforer le cupcake en hauteur), puis déposez un peu de « coeur violet » à l'intérieur. Nul besoin de reposer le chapeau (car il sera couvert avec le frosting).
3. *Frosting (glaçage)* : décorez vos cupcakes en appuyant doucement sur la poche à douille.

Trois personnes chères à mon coeur ont pu goûter à ces cupcakes.

Les trois les ont vraiment aimés, alors que ces 3 personnes ont des goûts vraiment différents, et l'un est particulièrement critique.

Quant à moi... N'aimant pas la myrtille... Je ne peux donner qu'un avis subjectif.

Mais je vous le livre tout de même, fidèle à la tradition de mon blog.

Sans les trouver mauvais, je les ai infiniment moins appréciés que mes [premiers cupcakes à la vanille \(ici\)](#).

Le goût de la myrtille se sentait bien dans le gâteau, mais peu dans le glaçage (que j'ai d'ailleurs préféré au gâteau).

La texture du gâteau n'est pas compacte, et est même moelleuse.