Cupcakes de Raclette 8 Blumen



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20**
Cuisson : **30**

Ingrédients

Pour les cakes :

- 200 g de Raclette 8 Blumen
- 120 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de noix
- 10 cl de lait entier
- Poivre du moulin

Pour le décor :

- 50 g de Raclette 8 Blumen
- 25 cl de crème liquide 35% Isigny
- Quelques pétales de fleurs comestibles
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
   Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, la farine, la levure et le poivre.
2. Incorporez petit à petit l'huile et le lait légèrement tiédi.
3. Ajoutez le fromage préalablement découpé en petit dés et mélangez délicatement à la spatule.
   Versez la pâte dans les petits moules à cupcake non graissé.
4. Enfournez pour 30 minutes.
5. Sortez du four et réservez à température ambiante.
6. Parallèlement, versez la crème bien froide dans la cuve d'un batteur.
7. Foisonnez jusqu'à l'obtention d'une crème montée bien ferme.
8. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
9. Versez la crème dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.
10. Masquez généreusement les cupcakes avant de les décorer avec les pétales de fleur et le fromage préalablement découpé en petits cube.

? **Astuce** : Utilisez d'autres raclettes enrobées pour plus de plaisir et de saveur !