

Cupcake Chocolat-Banane

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 CUPCAKES

- 280g de bananes en rondelles, beurre sucre
- 150g de beurre mou
- 200g de sucre roux (cassonade)
- 2 œufs
- 80gr de chocolat noir haché
- 240g de farine
- 6g de levure
- 100g de blancs d'œufs

Chantilly de mascarpone:

- 200g de mascarpone
- 300g de crème 35%
- 80 g de sucre glace tamisé
- Vanille

PRÉPARATION:

Dans une poêle, faire rôtir les rondelles de banane avec un peu de beurre et une bonne pincée de sucre. Pendant ce temps, mélanger au batteur le sucre et le beurre pommade jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Y ajouter les œufs, puis les bananes tièdes et le chocolat, mélanger délicatement. Incorporer petit à petit la farine et la levure et terminer avec les blancs d'œufs montés en neige. Répartir cette masse dans les moules et cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes.

Chantilly de mascarpone :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Monter au fouet afin d'obtenir une chantilly assez ferme. Garnir les cupcakes refroidis et décorer selon les goûts de chacun!