

Maman Floutch's Cupcakes !



En voilà une petite dédicace qui me tenait à coeur, celle pour ma Super Coupine : [Maman Floutch](#) !

Pour que chacun situe un peu l'affaire, petit retour sur cette amitié inopinée, inconventionnelle et indéfinie.

La rencontre Maman Floutch – Chef Bibi s'est fait à l'occasion d'une soirée déguisée (et *alcoolisée bien évidemment*) à laquelle nous nous sommes retrouvées l'une en Barbie l'autre en Pin up du Crazy Horse finalement prénommée Régine.

Ouai je sais ça commençait bien cette histoire ^^

Je vous passerai les détails de la soirée, mais au final les aventures ne se sont pas arrêtées là : un voyage en combi, un road trip Londres, d'autres soirées et j'en passe et des meilleurs. A travers Maman Floutch je retrouvais le grain de folie nécessaire à ma dose quotidienne de fou rire et la force et le courage d'une femme sur qui prendre exemple. Et ouai bien avant ses 3 bouilles d'amour en culottes courtes, Maman Floutch était déjà une nana au poil et pleines de rêves.

-> Tu veux connaître et suivre ses aventures va sur son blog mamanfloutch.com



Le temps a passé depuis cette première soirée et nos vies ont évolué à quelques centaines de kilomètres, mais pour moi rien ne peut ébranler cette amitié. Pas de grandes effusions (*ok à part aujourd'hui*), mais un fait simple : un appel, un SOS et j'arrive à cloche pied en portant une licorne !

En l'honneur de cette femme qui s'est construite et élevée au
rend de super star des mamans par elle-même voici des cupcakes
au chocolat (type red velvet) et ganache montée au chocolat
blanc.

Le tout au couleur du blog de [Maman Floutch](#) !

Et si vous vous demandez pourquoi y a un 30 ... c'est parce que
dans ma vie de blogueuse j'essaie de ne rien gaspiller. Maman
Floutch étant à 500km les cupcakes allaient périmer alors une
trentenaire en a profité pour son anniversaire VOILA !

Rohhh ca va hein j'en re-ferais ☐



Ingrédients (pour 12 cupcakes) :

- * 200g de farine
- * 2 càc de cacao (type Van Houten)
- * 160gr de sucre
- * 1 càc de levure chimique
- * 1 càc de bicarbonate de soude

- * 1/2 càc de sel
- * 100ml d'huile
- * 2 petits oeufs
- * 125ml de lait fermenté
- * colorant rouge

Dans le bol de votre robot avec la feuille K mélangez les ingrédients secs : farine, cacao, sucre, levure, bicarbonate et sel.

Dans un autre récipient fouettez les ingrédients liquides lait, oeufs, huile et colorant.

Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez au 3/4 des moules à cupcakes, de préférence avec une caissette en papier dans le fond car ils ne se démoulent pas très bien du fait qu'il soient très moelleux.

Faites cuire 22 minutes à 180°. Laissez refroidir complètement.



Ganache chocolat blanc :

**200gr de chocolat blanc*

**100ml de crème liquide*

**2 càS de mascarpone*

Faites fondre le chocolat blanc dans la crème liquide puis laissez tiédir avant d'ajouter le mascarpone. Laissez

refroidir complètement au minimum 2h, le mélange doit être vraiment très froid pour monter en ganache.

Fouettez le tout jusqu'à obtenir une ganache ferme.

Séparez votre ganache en deux et colorez de la couleur de votre choix.

Sur du film alimentaire déposez un boudin de ganache puis un second à côté (voir la vidéo ci-dessous [□](#)), roulez le film alimentaire et insérez le dans une poche à douille.

Décorez vos cupcakes [□](#)

Conservez au frigo, mais pensez à les sortir à l'avance avant de les déguster !