

# Cupcakes caranougats et carambars

Par Ingrid Selleslagh



## Ingrédients

- 20 carambars « Caranougat »
- 100g de compote de pommes
- 50g de beurre de Bresse
- 10cl de lait
- 80g de sucre
- 3 œufs
- 160g de farine
- 1 sachet de levure chimique

## Pour le glaçage:

- 70g de crème semi-épaisse de Bresse
- 12 carambars
- 250g de mascarpone
- 20g de sucre

## Préparation

Commençons tout d'abord par le cake. Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre les carambars avec le lait, le beurre & la compote.

Faire mousser les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure. Puis la préparation aux carambars, une fois refroidie.

Mettre à cuire 15 minutes dans de petits moules individuels.

Réaliser le glaçage. Faire chauffer la crème avec les carambars jusqu'à l'obtention d'une ganache bien lisse.

A l'aide d'une Maryse, détendre le mascarpone dans une jatte avec le sucre puis ajouter la ganache refroidie. Réserver au frais jusqu'au montage.

Mettre ensuite le glaçage dans une poche munie d'une douille cannelée & le dresser sur les cupcakes refroidis.

Décorer le dessus des cupcakes avec un peu de ganache.