 **Cupcakes à la crème de ciboulette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Cupcakes-%C3%A0-la-cr%C3%A8me-de-ciboulette-DSCN1063_30601.jpg) **Pour 15 minis et 10 cupcakes**  
**La garniture :**  
**- 300 g de Philadelphia**  
**- 5 càs de crème fraîche liquide**  
**- 1 gros bouquet de ciboulette**  
**Les cupcakes :**  
**- 250 g de pruneaux dénoyautés**  
**- 200 g de feta**  
**- 250 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 100 g de gruyère râpé**  
**- 200 ml de lait**  
**- 100 ml d'huile d'olive**  
**- 4 œufs**  
**- sel et poivre du moulin**

**Empreintes à muffins en silicone ou doublés de caissettes en papier**  
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

**La garniture :**  
Ciseler très finement la ciboulette.  
Mélanger le Philadelphia en ajoutant petit à petit la crème jusqu'à obtenir une consistance souple.  
Ajouter la ciboulette et poivrer éventuellement.  
**Les cupcakes :**  
Découper les pruneaux et la feta en petits dés.  
Mélanger la farine et la levure avec le fromage râpé.  
Faire un puits et y mettre le lait, l'huile, et les œufs.  
Mélanger le tout au fouet.  
Saler légèrement et poivrer.  
Intégrer à la spatule les pruneaux et la feta.  
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.  
Enfourner pour :  
- 20 minutes pour les minis  
- 45 minutes pour les grands.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.  
Décorer le dessus d'une rosace de crème ciboulette.  
Servir à température ambiante.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| logo_commun | logo_commun | logo_commun |