 **Cupcakes à la crème de ciboulette**

 **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 |