 **Cupcakes chocolat-orange**

  **Pour 12 cupcakes**

**Gâteaux :
- 125 g de beurre ½ sel en pommade - 125 g de sucre en poudre - 2 œufs - 125 g de farine
- 1 càc de levure chimique - 25 g de cacao en poudre - lamelles d'orange confite (2càs)
Garniture :
- 100 g de chocolat noir - 50 g de crème liquide - 50 g de beurre- 60 g de sucre glace
- 15 g de poudre de cacao - lamelles d'orange confite**

**1 moule à muffins de 12 alvéoles garni de caissettes en papier
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**Les gâteaux :**Couper l'orange confite en tout petits dés.
Travailler au fouet le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade.
Ajouter les œufs et continuer à travailler pour obtenir une crème lisse.
Ajouter la farine et la levure, les dés d'orange et le cacao.
Mélanger les dés d'orange dans la farine puis travailler au fouet pendant une bonne minute jusqu'à obtention d'une crème légère.
Répartir la pâte dans les caissettes en papier.
Enfourner pour 20 minutes environ en vérifiant : Les gâteaux doivent être gonflés et juste fermes au toucher.
Déposer les caissettes sur une grille et laisser refroidir. "Déshabiller" les gâteaux.
**La garniture :**Mettre le chocolat en morceaux et la crème dans un bol et laisser fondre le chocolat au micro-onde (ou dans une casserole sur le feu).
Remuer pour lisser la préparation et laisser refroidir.
Mélanger dans un petit saladier le beurre mou, le sucre glace et le cacao.
Ajouter le chocolat fondu et fouetter pour obtenir un mélange lisse et crémeux.
Mettre la crème dans une poche à douille et en déposer une rosace sur chaque gâteau.
Décorer d'une lamelle d'orange confite. Réserver au frais.