Si vous avez succombé à la mode des cupcakes, vous connaissez très certainement cette petite boutique trop mignonne à Bordeaux : Sophisticakes. Et si vous n'avez pas encore succombé aux cupcakes, c'est le moment !?

C'est mon fils Adam qui m'a fait découvrir cette petite, toute petite boutique. En rentrant du collège, un jour, Adam s'était arrêté devant la vitrine pour regarder les cupcakes et s'était vu en offrir un par la responsable, amusée par ce « petit garçon gourmand ». Il l'avait partagé avec son frère et m'avait tellement parlé de cette dame « trop gentille » et de ces cupcakes « trop bons », que j'ai eu moi aussi envie de les goûter. Du coup, le samedi d'après en revenant du marché, je m'y suis arrêtée. Depuis, c'est devenu une de nos habitudes. En rentrant du marché, le samedi, parfois, on s'arrête et on s'achète des cupcakes.

Sophisticakes propose une gamme de vrais, bons cupcakes. Les meilleurs de Bordeaux à mon avis. Adam et moi sommes fans des "Red Velvet" et de ceux au caramel beurre salé. Élie n'est pas bec sucré. Il goûte un bout du mien et ça lui suffit. Honeydoudou, lui, est plutôt fan de ceux au chocolat, et même si il les trouve un peu trop sucré, il ne dit pas non quand je les pose sur la table. C'est aussi le seul endroit à Bordeaux où je peux boire du pumpkin chai latte (j'adore ça). Et pour finir, l'accueil est toujours très sympathique.

Hormis les cupcakes, j'aime aussi la vitrine toujours trop mignonne et qui change très régulièrement et qui suit les saisons de l'année. C'est toujours un plaisir pour moi de passer dans la rue et découvrir la nouvelle décoration. Je vous conseille de les suivre sur Facebook, leur compte est très actif et actualisé en permanence. •

Sophisticakes, 5, rue de Guienne. Du mercredi au samedi, 11h30-18h30. Tél. 06 25 33 46 51.
facebook.com/SophisticakesBordeaux

Et on retrouve les cupcakes de Sophisticakes dans quelques boutiques du centre-ville : Catering, Books & Coffee, Trendy Place, Alto Cafe, Bagel Kook.

LA RECETTE Cupcakes au Coca-cola – pour 12 cupcakes

Ingrédients :
• 1+1/3 tasse de farine
• 1/2 tasse de sucre brun
• 1/2 cuillère à café de levure
• 1/4 cuillère à café de sel
• 1 œuf
• 1/2 tasse de lait fermenté
• 1 sachet de sucre vanillé
• 1/2 tasse de beurre
• 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
• 1/4 tasse de coca-cola

Préparation
1 - préchauffer le four à 180°.
2 - mettre les caissettes papier dans les douze empreintes du moule à cupcakes.
3 - dans un saladier, mélanger la levure, le sucre, la farine et le sel.
4 - dans un autre saladier, casser l'œuf, le battre et ajouter le lait fermenté, puis bien mélanger.
5 - dans une casserole, faire fondre le beurre, le cacao et le coca-cola (feu doux).
6 - lorsque le beurre est fondu, verser sur la préparation « solide » (farine, etc.) et mélanger.

7 - ajouter le lait fermenté et l'œuf battu et remuer à nouveau.
8 - verser dans les empreintes du moule à cupcakes (ou muffins)
9 - enfourner 25 minutes, vérifier la cuisson – si besoin laisser cuire encore 5 minutes
10 - laisser refroidir au moins 15 minutes avant de démouler les cupcakes
11 - préparer un glaçage à base de philadelphia cream cheese, sucre glace et une goutte de coca pour assouplir. Recouvrir les cupcakes de glaçage et poser un bonbon coca-cola dessus.

À savoir :
• La recette est en mesures américaine, c'est-à-dire tasses et cuillères. Le mieux est encore d'avoir des Cups et des Spoons, mais si vous n'en avez pas, vous pouvez trouver sur internet les tableaux de conversions tasses/grammes.

Photo : © joëlle dubois