

MUFFINS AUX MYRTILLES

Février 2020

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 100 g de farine
- ★ 100 g de Maïzena
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 12,5 cl de lait demi-écrémé
- ★ 75 g de beurre
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (Vanille naturelle)
- ★ 125 g de myrtilles (fraîches ou surgelées)
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac ou rhum ambré (facultatif)
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Casserole, 2 jattes, Moule à muffins, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,70 € (soit 0,62 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes. Dans une casserole faire fondre le beurre à feu très doux. Dans une jatte verser la farine, la Maïzena, le sucre en poudre, la levure chimique, le sucre vanillé et une pincée de sel, mélanger et faire un puits. Dans une seconde jatte casser les œufs entiers, les battre au fouet avec le lait, le beurre fondu et l'alcool (facultatif). Verser ce contenu liquide dans la première jatte et mélanger sans trop travailler la pâte. Incorporer les myrtilles (en conserver 6 belles) et mélanger délicatement.

Remplir les moules à muffins aux deux-tiers, placer une myrtille au sommet de chacun des muffins et enfourner pour 18 minutes sur une grille ou une plaque à pâtisserie. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson. Sortir du four, laisser refroidir une dizaine de minutes et démouler. A consommer en dessert ou au goûter avec une boisson chaude (Café, thé, chocolat, ...).

i On peut utiliser un moule à muffins en silicone (6 emplacements), des moules individuels en métal ou en papier plissé. Ces petits gâteaux se conservent quelques jours au réfrigérateur. Les quantités ci-dessus donnent 12 muffins de 48/50 g.

Boisson :

Un cidre bouché doux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.