

RECETTE PROPOSEE PAR

May GADAIX

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

NIVEAU
●○○

TEMPS DE PREPARATION
45 minutes

TEMPS DE CUISSON
40 minutes

POUR 8 PERSONNES

POUR LE MUFFIN

250 g de farine
100 g de sucre semoule
1 sachet de levure chimique
80 g de beurre fondu
2 œufs entiers
20 ml de lait
1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

Myrtilles ; pépites de chocolat ; fruits confits ; zestes de citrons...

Muffins aux coeurs surprises

1 - Préchauffer le four et préparer les moules :

Disposer sur une plaque les moules à muffins ou des moules en silpat ou sinon dans des moules en aluminium. Beurrer l'intérieur des moules à l'aide d'un pinceau. Réservoir.

Préchauffer le four à +160°C.

2 - Préparer l'appareil à muffins :

Faire fondre à feu doux ou au micro-onde les 80 grammes de beurre coupé en parcelle et le laisser refroidir.

Casser les œufs et les disposer dans un saladier ; Ajouter le sucre semoule et blanchir les œufs avec le sucre.

Mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange bien lisse.

Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique et la pincée de sel.

Mélanger au fouet de manière à obtenir un appareil lisse et homogène.

Terminer en incorporant délicatement le lait et le beurre fondu froid jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3 - Terminer l'appareil à muffins :

Ajouter et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les myrtilles préalablement nettoyées ; des pépites de chocolat ou des zestes de citrons (*A la convenance de chacun*).

4 - Mouler l'appareil à muffins :

Garnir la pâte à muffins dans les moules individuels au $\frac{3}{4}$ de la hauteur.

5 - Cuire l'appareil à muffins :

Faire cuire au four à 160°C durant 30 à 40 minutes.

Vérifier et contrôler la cuisson à l'aide d'une lame de couteau.

En fin de cuisson débarrasser les muffins et les laisser refroidir.



ASTUCES / CONSEILS

- Parfumer et garnir vos muffins reste libre à la convenance de chacun.
- S'assurer de la cuisson selon la grosseur en contrôlant l'intérieur des muffins avec la lame d'un couteau.