



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

MUFFINS AUX FRUITS ROUGES

INGREDIENTS:

50 g de farine
125 g de sucre roux (cassonade)
80 g de beurre
1 œuf
20 cl de lait
1 pincée de sel
½ paquet de levure chimique
200 g de cocktail de fruits rouges

METHODE :

Les Muffins aux fruits rouges sont ces délicieux petits gâteaux que l'on retrouve facilement sur nos tables, autour d'un café, d'un thé ou d'un chocolat chaud, dans une ambiance de convivialité entre amis !

Commencez par mélanger les fruits rouges (framboises, myrtilles, mûres, groseilles, fraises des bois, cassis, ...) avec un tiers du poids de farine. Cette opération permet aux fruits de ne pas tomber au fond du moule en début de cuisson, car l'enveloppe de farine absorbe le sirop enrobant le fruit, ainsi les fruits ne glissent pas dans la préparation et se retrouvent bien répartis dans le gâteau.

Cassez l'œuf dans un récipient, ajoutez le sucre roux et le sel, puis blanchissez l'ensemble.

Ajoutez le beurre préalablement fondu (laissez tiédir), ainsi que le lait, poursuivez en mélangeant le tout avant d'incorporer la farine et la levure chimique tamisée ensemble.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10mn.

Incorporez alors les fruits rouges enrobés de farine à la préparation précédente.

Beurrez vos moules à Muffins avec un beurre pommade et un pinceau de cuisine.

Remplissez-les aux deux tiers, puis enfournez les muffins dans votre four préchauffé.

Laissez cuire pendant 18 à 20mn tout en vérifiant la cuisson régulièrement. N'hésitez pas à les recouvrir d'une feuille de papier sulfurisée si la couleur devient trop foncée en cours de cuisson.

Lorsque les muffins sont sortis du four, laissez-les tiédir avant de les démouler.

Après refroidissement, il ne vous restera plus qu'à les déguster.

Très simple dans sa réalisation, les muffins aux fruits rouges vous feront apprécier l'instant présent avec beaucoup de saveurs et de compliments !