

Les recettes du fournil

Les muffins



Matériel nécessaire :

Pour réaliser des muffins, il ne vous pas de matériel spécial. Un saladier et une spatule en bois peuvent suffire. L'idéal est d'utiliser des caissette spéciales cuisson appelées tulipes ou des moules en silicone qui seront réutilisables.



Voici ma recette des muffins :

Pâte à muffin :

- Farine 250 grammes
- Levure chimique 12 grammes
- Sucre 250 grammes
- Œufs 150 grammes (environ 3 œufs moyen)
- Lait 250 grammes
- Huile 100 grammes
- Fruits rouges 190 grammes

Crumble :

- Beurre bien froid 125 grammes
- Sucre cassonade 60 grammes
- Farine 160 grammes

Les recettes du fournil

Les muffins



Procédé :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6)

Préparer le crumble pour commencer, en mélangeant le beurre et le sucre cassonade (au batteur si vous en possédez un avec la feuille, o sinon en malaxant à la main). Ajouter la farine en mélangeant au minimum jusqu'à la formation d'une poudre sableuse.

Pour la pâte à muffin, commencez par mélanger la levure chimique dans la farine, puis le sucre. D'un autre coté mélangez tous les liquides (lait, huile et œufs). Versez les liquides dans le premier mélange (farine et sucre) jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer y les fruits rouges congelés.

Versez la pâte dans des caissettes papier (appelée tulipes), jusqu'au 3/4. si vos caissettes sont trop flexibles vous pouvez les mettre dans des petit moules rond pour les aider à se tenir (il faudra rajouter un peu de temps de cuisson).

Soupoudrez un peu de crumble sur le dessus de chaque muffin.

Enfournez vos muffins pour 15/20 minutes environ.



Pour ceux qui veulent aller encore plus loin voici un petit peu d'explications techniques :

Il faut toujours **bien mélanger la levure chimique dans la farine** pour bien la répartir et avoir un développement égal à la cuisson.

Ici, j'ai remplacé le beurre par de l'huile, pour que le muffin reste très **moelleux après refroidissement**. Vous pouvez faire moitié moitié si vous le désirez, vous gagnerez en goût mais perdrez un peu en moelleux.

Il est très important de mettre des fruits congelés. Vous pouvez **congeler vos propres fruits** si vous avez la chance d'en avoir, sinon en acheter directement congelés (vous perdez un peu en goût) pour que l'eau qu'ils contiennent ne détrempe pas et ne colore pas votre pâte.

Vous pouvez remplacer les fruits congelés par tout autre chose selon vos goûts (pépites de chocolat, zeste d'agrumes, fruits confits ...)