



Cuisine et
dépendances

Muffins en rose



Encore des muffins, me direz-vous. Et bien, oui, je voue une adoration à ces petits gâteaux individuels, moelleux à souhait et qui ne demandent que quelques minutes de confection : mélange sec, mélange humide et hop', on remue les deux ensemble, on verse, on cuit et c'est prêt. On peut laisser libre cours à son imagination, en mélangeant les farines, les parfums, les fruits, le chocolat, voire les légumes. Et je ne parle même pas des muffins salés !

Ingrédients (pour 15 mini-muffins):

Mélange sec :

- 120 g de farine
- 50 g de poudre de biscuits de Reims
- 40 g de sucre blanc
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Mélange humide :

- 1 œuf
- 60 ml de vin rosé (dans la recette originale, il faut du champagne rosé)
- 2 cuil à soupe de lait
- 30 g de beurre
- 120 g de fruits rouges (mélange surgelé)

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans une grande jatte, mélanger les ingrédients "secs". Faire de même pour les ingrédients

"humides" dans un autre récipient, sans les fruits.

Assembler les deux mélanges, et remuer rapidement pour homogénéiser la pâte. Verser les fruits encore surgelés.

Répartir la pâte dans des moules à mini-muffins (s'ils sont en silicone, inutile de les beurrer et les fariner) et enfourner aussitôt. Laisser cuire environ 15 à 20 min : pour vérifier la cuisson, planter une pique en bois, elle doit ressortir sèche. Arrêter le four, laisser les muffins dans le four la porte légèrement entrouverte pour éviter qu'ils ne se dégonflent.

On peut aussi servir ces muffins nappés façon cupcake : les arroser de fondant (jus de citron + sucre glace) et les parsemer de poudre de biscuits de Reims.

Le 20 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/20/index.html>