



Cuisine et
dépendances

Muffins d'épices



Cette recette a été créée spécialement pour le concours Muffin Monday N° 19. L'édition sera sur le thème du dessert, classique ou pas, un peu à la manière des yaourts pâtissier façon tarte tatin, etc. J'ai déjà repéré le [muffin Forêt Noire](#) du blog d'Aurélie et le [muffin tarte au citron meringuée](#) de Chrystel et je me lance à mon tour dans le muffin version pain d'épices.

Ingrédients (pour 8 gros muffins) :

- 200 g de farine (blé + sarrasin)
- 150 g de miel brun liquide
- 1 œuf
- 175 ml de lait
- 40 g de beurre
- zestes de citron et d'orange
- quelques amandes entières
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuil à café de quatre - épice (je rajoute toujours un peu plus de cannelle et gingembre)

Pour le sirop de miel :

- 3 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuil à soupe de miel

Préparation :

Verser le lait, le beurre et le miel dans une casserole avec les épices. Faire chauffer jusqu'à ce que le miel et le beurre soient totalement dissous. Laisser tiédir.

Préchauffer le four th.5 (150°C).

Concasser grossièrement les amandes dans un mortier.

Dans une terrine, mélanger les farines et la levure chimique, le sel . Verser l' œuf battu et le lait au miel dans la farine en fontaine. Mélanger rapidement. Incorporer alors les amandes écrasées et les zestes.

Verser la pâte dans un moule à muffins. Enfourner et laisser cuire environ 15 min : le muffin doit être bien doré mais pas trop cuit sinon il risque d'être trop sec.

A la fin de la cuisson, chauffer l'eau de fleur d'oranger avec un fond d'eau et le miel. Laisser réduire de moitié jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Répartir le sirop encore chaud sur les muffins dans leur moule.

Laisser refroidir et démouler.

Le 18 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/18/16551635.html>