

# MUFFIN COCOLACTE SALE SUCRE EPICE (THON-LAIT DE COCO-CURRY-RAISIN SEC-CORIANDRE)

Pour 12 muffins (ou 6 muffins et 3 petits cakes)

Préparation : 15 min + 1 heure de repos au frais

Cuisson : 20-25 min



## *Marinade :*

**1 boîte de thon au naturel (140 g égouttés)**

**1 oignon rouge**

**1 gousse d'ail hachée**

**le jus d'un citron vert**

**50 g de raisins secs**

**20 g d'ananas confit**

**50 g d'huile d'olive**

**1 poignée de coriandre ciselée**

## *Mélange humide :*

**4 gros œufs**

**125 ml de lait de coco**

**sel**

**poivre**

## *Mélange sec :*

**150 g de farine T65**

**50 g de flocons d'avoine**

**25 g de noix de coco râpée**

**1 sachet de poudre à lever sans phosphate  
(en magasin bio)**

**1 cuillère à soupe de curry en poudre**

**sel**

**poivre**

## *Déco :*

**1 poignée de raisins secs**

**1 cuillère à soupe de noix de coco râpée**

**graines de coriandre**

- 1 Mélanger les ingrédients de la marinade dans un bol et laisser reposer au frais pendant une heure (peut être facultatif, quand je suis pressée, j'omets et c'est tout de même délicieux !)
- 2 Mélanger dans deux autres bols les ingrédients secs d'une part puis les ingrédients humides de l'autre.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Mélanger les ingrédients humides aux secs. Mélanger rapidement sans trop travailler (la pâte doit rester grumeleuse). Ajouter ensuite les ingrédients de la marinade. Mélanger toujours rapidement.
- 5 Répartir dans les moules à muffins (ou à cakes). Décorer de raisins secs, saupoudrer de noix de coco râpée et de graines de coriandre (pour les amateurs).
- 6 Faire cuire pendant 20 à 25 min (surveiller la cuisson avec un pique en bois qui doit ressortir sec).