

Muffins aux noix, Pépites de chocolat et miel



Pour 8 muffins

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 18 minutes

Mélange "sec" :

- 140 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60 g de noix concassées
- 50 g de pépites de chocolat (+ ou - en fonction de votre goût)

Mélange "liquide" :

- 1 œuf
- 15 g ou 2 c à soupe de miel
- 115 g de crème fraîche épaisse ou semi-liquide
- 1 c à soupe de lait
- 15 g ou 1 c à soupe de beurre fondu

Pour torréfier les noix (facultatif) : Placez les noix décortiquées sur une plaque ou un plat à tarte et glissez au four 15 minutes à 140° C (120° C pour moi). Laissez refroidir et mixez grossièrement.

Astuce : Sans robot, placez les noix dans un sachet et tapez avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir des petits morceaux.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le mélange "sec" : Dans un saladier, mélangez la farine tamisée avec la levure. Ajoutez une pincée de sel. Incorporez les noix concassées et les pépites de chocolat.

Préparez le mélange "liquide" : Dans un autre saladier, fouettez l'œuf avec le miel à l'aide d'un fouet. Versez la crème fraîche semi-liquide ou épaisse et le lait. Ajoutez le beurre fondu refroidi. *Il suffit de quelques secondes au micro-onde pour faire fondre le beurre.*

Mélangez au fouet pour obtenir une pâte lisse.

Incorporez le mélange "sec" dans le mélange "liquide" en mélangeant délicatement pendant 10 à 15 secondes. **Attention**, ne mélangez pas trop la pâte, même s'il reste quelques grumeaux, c'est ce qui fait la texture du muffin.

Répartissez la pâte dans des caissettes en papier ou directement dans les empreintes à muffins. *N'oubliez pas de beurrer le moule si celui-ci n'est pas en silicone.*

Vous pourrez remplir un peu plus vos empreintes que moi pour obtenir des muffins bien dodus.

Glissez au four pour 18 minutes (voire + ou - en fonction de votre four).

Laissez-les refroidir sur une grille.

A déguster tièdes, pour avoir des pépites de chocolat fondantes ou froids.