

Mini-muffins au St Marcellin et à la rhubarbe
pour une trentaine de bouchées



250 g de farine
1 sachet de levure chimique
1/2 c. à c. de sel
2 œufs
120 g de St Marcellin
1 c. à c. de thym
25 cl de crème liquide
4 c. à s. d'huile d'olive
1/4 c. à c. de muscade
3 tiges de rhubarbe
2 c. à s. de sucre

Epluchez la rhubarbe.

Coupez 2 tiges en morceaux et mettez-les dans une casserole avec 1 c. à s. de sucre et 1 c. à s. d'eau.

Faites chauffer à feu moyen, laissez compoter 10 mn. Découpez l'autre tige en petits dés. Placez ces dés dans un bol et saupoudrez de l'autre cuillerée de sucre. Laissez dégorger. Tamisez ensemble dans un saladier la farine, la levure et le sel. Ajoutez le thym et la muscade.

Découpez le St Marcellin en petits dés.

Dans un autre saladier, versez la crème liquide. Ajoutez le St Marcellin, l'huile d'olive, les œufs battus. Mélangez bien.

Versez le contenu du saladier contenant les éléments liquides sur les éléments secs. Mêlez jusqu'à ce que la farine soit incorporée, sans insister.

Disposez des caissettes en papier dans des moules à mini-muffins en silicone.

Déposez dans chaque empreinte une cuillerée de l'appareil à muffins. Ajoutez au centre une petite cuillerée de compote de rhubarbe, et un ou deux dés de rhubarbe non cuite. Recouvrez de pâte à muffins. Enfournez pour 20 m, dans un four préchauffé à 180°. Si les muffins sont plus gros, compter 30 mn de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.

Les idées vagues de Snapulk...