



PETITS MUFFINS AU CŒUR DE CRUMBLE FRUITS ROUGES



Nombre de petits muffins : 20

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients et quantités :

Les muffins : 250g de farine avec levure incorporée – 1 pincée de sel – 150g de cassonade – 2 œufs – 8cl d'huile – 12cl de lait – ½ CC de poudre de vanille Quai Sud – 1 pot de 125g de crumble fruits rouges Epicerie de Provence

Dressage : raphia vert – poudre de pistaches vertes – crumble fruits rouges – menthe – fraises – framboises – feuille d'or

Progression :

Les muffins : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez la farine additionnée de levure, avec le sel, la poudre de vanille et la cassonade. Dans un second saladier, mélangez les œufs avec le lait et l'huile. Versez les ingrédients liquides dans le premier saladier, et mélangez la pâte au fouet. Ne la remuez pas trop. Répartissez la pâte dans un moule en silicone à empreintes de minis-muffins jusqu'à mi-hauteur, puis déposez une ½ CC de crumble fruits rouges. Recouvrez ensuite avec un peu de pâte à muffins. Faites cuire au four environ 15mn, puis laissez refroidir et démoulez sur grille.

Dressage : A l'aide d'un pinceau badigeonnez un peu de crumble fruits rouges sur le dessus de chaque petit muffins. Saupoudrez avec un peu de poudre de pistaches vertes. Posez une ½ fraise, une framboise, un éclat de feuille d'or, et une sommité de menthe fraîche. Servez accompagné d'un petit pot de crumble fruits rouges Epicerie de Provence !

Le mot de Sandrine :

De délicieuses petites bouchées moelleuses et gourmandes spécialement réalisées avec le crumble fruits rouges Epicerie de Provence. A déguster avec le café, ou au goûter selon votre envie Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>