

Muffins à la pêche de vigne et aux fleurs



Ingrédients pour 16 muffins:

300g de farine
250g de sucre de canne
1 sachet de levure
1 pincée de sel
3 oeufs
100ml de lait
100ml d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de crème fraîche
300g de pêches de vigne (poids net: pelées et dénoyautées)
2 cuillères à soupe de mélange floral " reinette" de chez Episs et Moissa

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger les poudres (farine, levure, sucre et sel).
- Dans un autre saladier, casser les oeufs et les battre en omelette. Ajouter le lait, l'huile, puis la crème fraîche.
- Incorporer le mélange liquide au mélange " poudre" à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une préparation homogène.
- Ébouillanter les pêches pendant 1 minute puis les plonger dans l'eau froide. Les peler et les dénoyauter. Détailler les pêches en petits morceaux puis les incorporer à la pâte.
- Ajouter les fleurs séchées.
- Répartir la pâte dans des caissettes en papier ou des empreintes en silicone.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 20-25 minutes.