

Muffins : courge sucrine, noisettes et cannelle

RECETTE



20 minutes



35 minutes



6 muffins

INGRÉDIENTS

- 120 g de farine de blé* T65 ou riz
- 60 g de poudre de noisettes* grillées
- 2 œufs*
- 75 g de sucre de canne
- ½ sachet de poudre à lever*
- 75 g de beurre*
- 150 g de dés de courge sucrine du Berry ou butternut
- ½ c à c de cannelle en poudre
- 30 g de noisettes* grillées

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Éplucher la courge sucrine du Berry et la couper en macédoine.
2. Cuire les cubes de courge à la vapeur pendant 10 minutes et réserver.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Blanchir le beurre mou et le sucre dans un cul-de-poule.
5. Ajouter les œufs, la farine, la poudre à lever, la poudre de noisettes et la cannelle, et mélanger au fouet.
6. Ajouter les dés de courge à la pâte à muffins et mélanger à nouveau.
7. Verser la pâte dans des moules à muffins et enfourner pendant 25 minutes.
8. Déguster les muffins encore tièdes ou froids, accompagnés d'un chaï.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr