

## Muffins «félins» (bananes)

*Cette recette m'a été donnée par Charlotte, jeune femme parisienne.*

*Lorsqu'elle me les a fait goûtés la 1er fois, elle m'en a tendue un en me disant : « Tiens, un muffin à la banane et à la noix de coco ! »*

*Hum... Je n'aime pas la noix de coco !*

*Par politesse, j'en ai pris un. Puis... Faut bien goûter avant de dire qu'on n'aime pas !*

*Hé bien... Je ne regrette absolument pas d'y avoir goûté à ces « muffins félins » !*

*Ils ont bien le goût de la banane (et j'adooore la banane !), mais pas du tout de la noix de coco ! Vraiment !*

*Tous ceux qui y ont goûté sont d'accord avec moi.*

*Puis, je les ai refait fin mars, pour la visite d'une amie venue me rendre visite...*

*Nous avons eu la surprise de nous apercevoir que mon chat adore, elle aussi, ces muffins... D'où leurs noms !*



### **Ingrédients (donne 8 muffins avec un moule Tefal) :**

- 50 gr de beurre mou
- 150 gr de sucre
- 1 oeuf
- 10 cl de lait de coco
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 250 gr de farine
- 2 bananes

### **Préparation :**

1. Faire fondre le beurre : mettez-le dans un récipient allant au micro-onde. A pleine puissance durant 40 sec. Touillez. Remettre 10 sec.
2. Versez : le sucre, l'oeuf, la levure, le sucre vanillé, le beurre et le lait de coco dans une jatte. Mélangez au batteur électrique.
3. Versez la farine en 2 fois (*mélangez au batteur entre les 2 fois*). Mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
4. Coupez les bananes en rondelles et versez les à la pâte.
5. A l'aide d'une spatule, mélangez les rondelles de bananes à la pâte. Il faut que les rondelles soient bien réparties.
6. A l'aide de 2 petites cuillères : versez des portions de pâtes dans les alvéoles de votre moules à muffins (j'ai utilisé mon moule à muffins Tefal).  
Attention : laissez au moins 1 cm d'espace entre le rebord et la pâte (*car : 1- Ca va gonfler ; 2- Pour éviter des mauvaises surprises au démoulage avec des muffins trop mous, alors qu'ils sont bien dorés à l'extérieur déjà*). Perso, j'en ai mis un peu trop je pense...
7. Faites cuire vos muffins durant 20 min à 210°C (four préchauffé).

*J'ai testé 2 recettes de muffins à la banane. Ce n'est pas énorme, certes, mais je peux déjà comparer. Et c'est celle-ci ma préférée.*

*Les muffins ne sont pas lourds, on ne sent pas la noix de coco, mais bien la banane.*