

Confiture de lait

Pour la 1er recette, je vais vous présenter mes muffins préférés.

Cette recette est tirée du livre La folie des muffins, qui contient plein de recettes de muffins (salés ou sucrés), inventés et créés par 2 soeurs Canadiennes.

J'ai tout de suite vu que ce livre n'était pas français, certaines expressions m'ayant mis la puce à l'oreille (saviez-vous que l'on dit « cuillère à thé » pour nos cuillères à café ?), et surtout, plus embêtant : certains ingrédients se trouvant difficilement en France, ou même, pas du tout... (ca m'apprendra à acheter un livre sur amazon avant même d'avoir pu y jeter un oeil !)

Bref, j'ai fait cette recette à Noël pour la 1er fois, et depuis, je l'ai refaite 3 fois... Ces petits muffins ont remporté un franc succès chez tout ceux qui y ont goûté.



Ingrédients (pour environ 8 muffins) :

- 35 gr de beurre
- 165 gr de sucre
- 1 oeuf battu
- 150 gr de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle (j'en ai mis 2 car j'aime beaucoup la cannelle !)
- 225 gr de pommes coupées en petits dés
- 1 cuillère à soupe bombée de crème fraîche

Préparation :

1. Dans une jatte, mélanger le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
2. Ajoutez l'oeuf battu et la crème fraîche.
3. Dans une 2eme jatte, mélanger la farine, la levure et la cannelle (les ingrédients dits « secs »).
4. Incorporez le mélange des ingrédients secs au mélange de la 1er terrine, et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Ajoutez les pommes coupés en petits dés, mélanger.
6. Remplir les moules à muffins en laissant environ 1 cm d'espace avant le bord du moule (*hé oui, ca gonfle vite !*)
7. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 à 25 minutes (*pour mon four c'est 25 minutes*).

Ce qu'il y a de génial avec ces muffins, c'est qu'on peut les congeler ! Si, si, c'est les soeurs Canadiennes qui le notent. J'ai testé moi même... Et approuvée !

Ainsi, on peut avoir des muffins quand on veut, si c'est pas génial ca ?

Pour se faire, il suffit d'envelopper chaque muffin individuellement dans du papier aluminum, puis de les mettre dans un sac plastique (spécial congé).

Pour les décongeler (j'ai testé la méthode micro-onde qui n'est absolument pas bonne !) : les mettre 15 min dans un four à 180°C, et hop... On dirait qu'il vient d'être fait !

Recette de base de La folie des muffins de Joan Pauli & Cathy Prange