

## Muffins nuages roses & bulles de magie

Des muffins roses. Avec une pointe de violet.  
La saison des framboises est loin, et la saison des myrtilles passée.

Mais, la saison de la magie est présente, alors une fois n'est pas coutume : voici une recette de « non-saison ».

Pour ma défense : les framboises utilisées ont été cueillies en pleine saison & à maturité. Elles ont simplement été **séchées & réduites en poussière** (de fée ou de magie ?) : chouette astuce pour apporter une touche de couleur girly à des plats, ou rehausser le goût d'une touche de framboise.

Cela change des colorants et/ou des arômes artificiels, non ?

Quant aux myrtilles ? Elles aussi cueillies en pleine saison, elles n'ont pas été séchées, mais **congelées**.

Et, comme j'aime partager mes bons plans (surtout si ça peut ravir des papilles, ou faire étinceler des yeux de gourmandise), voici l'adresse où l'on peut trouver des arômes & colorants naturels alimentaires : [Aroma-zone](#).

Etant donné que je fais mes cosmétiques moi-même (et hop : un autre tour dans mon sac), je fréquente Aroma-zone souvent. C'est la première fois que j'utilise un de leurs produits dans ma cuisine.

Attention toutefois : veillez bien à ce que la mention « *qualité cosmétique et alimentaire* » figure sur la fiche technique du produit.



**Ingrédients** : (pour 6 muffins – moule avec 6 cm de diamètre & 4 cm de hauteur / muffin)

Pour les muffins :

- 120 gr de flocons de riz
- 50 gr de sucre blond
- 1 cas de cranberries
- 1/2 cac de vanille en poudre
- 1 cas bombée de farine de lupin (facultatif)
- 300 ml de lait de riz
- 2 bananes

Pour le glaçage :

- 30 gr de crème de riz (farine de riz précuite)
- 300 ml de lait de riz
- 4 cas de sirop d'agave
- 1/2 cac de pulpe de framboises en poudre (sert de colorant naturel & d'arôme - vous en trouverez chez Aromazone)
- quelques myrtilles (ou framboises, ou cranberries) pour la décoration

## Préparation :

### Pour les muffins :

1. Dans un récipient, versez les flocons de riz, le sucre, les cranberries, la farine de lupin (facultatif), la vanille.  
Mélangez rapidement.
2. Versez le lait de riz, re-mélangez.  
Laissez le mélange reposer quelques minutes (afin que les flocons de riz gonflent).
3. Epluchez-les bananes, et écrasez-les à l'aide d'une fourchette.
4. Lorsque les flocons de riz auront bien gonflés (environ 5 à 10 min) : ajoutez les bananes écrasées, et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
5. Versez dans les moules à muffins.
6. Faites cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant environ 25 à 35 minutes (surveillez).

### Pour le glaçage :

1. Versez tous les ingrédients dans une petite casserole. Mélangez bien (sinon, il y a risque de grumeaux !).
2. Allumez le feu moyen, et remuez constamment. Au bout de quelques minutes, le mélange va s'épaissir.
3. Baissez alors le feu sur doux, et continuez à remuer encore quelques secondes.
4. Laissez refroidir, et réservez au frais.

### Montage :

1. Une fois les muffins cuits : attendez qu'ils refroidissent totalement avant de les démouler (sinon, vous risquez de les démolir).
2. Démoulez-les, et à l'aide d'une petite cuillère, nappez-les du glaçage.
3. Terminez par 3 petites myrtilles (ou cranberries, ou framboises).

Ils sont choupiés ces muffins, non ?

Je pourrai vous laisser là, derrière votre écran, à baver sur votre clavier, avec des photos sympathiques montrant de jolis muffins.

Toutefois, si vous me suivez régulièrement, vous n'êtes pas sans savoir que ce n'est pas mon style.

Depuis la création de mon blog, il m'a toujours été important d'émettre mon avis.

Alors, oui, bien sûr, un avis est subjectif : un met peut très bien ravir mes papilles & décevoir quelqu'un d'autre (et vice-versa).

Mais, au-delà de mon avis, j'essaie toujours de **commenter & de décrire le résultat gustatif de la recette**.

Et, lorsqu'une recette déçoit mes papilles : cela ne me mine jamais, car tout est toujours constructif à partir du moment où l'on sait en tirer des leçons :-)

J'ai trouvé ces petits **muffins** très bons.

Leur **texture** est bien **moelleuse**, et nullement bourrative.

C'est assez rigolos, car leur **goût** change des traditionnels muffins auxquels on est habitué.

La première chose qui m'est venue à l'esprit aux papilles, c'est un peu comme si on mangeait un muffin qui aurait un **petit goût de riz-au-lait**... ce qui, ma foi, est plutôt logique, lorsque l'on regarde leur composition !

A l'intérieur, on découvre des petits **cranberries** qui sont comme des petites **touches surprises & sucrées**.

Mis à part la touche apportée par les cranberries, le goût de ces muffins est très « nature » : il est donc intéressant de **leur associer un glaçage**.

Je pense qu'un glaçage au chocolat (30 g de chocolat + 1 cac de purée de noisettes + 2 cas de lait de riz, le tout fondu dans une casserole) aurait été super.

Le **glaçage** est lui aussi surprenant, car il change bien des habituels glaçages (au sucre glace, au beurre, à la crème ou au fromage frais).

Pour être tout à fait sincère : il était bon, sans être extra-ordinaire. Le goût de la **framboise** est bien présent, mais bien discret.

Sa **texture** est vraiment épaisse : à faire pâlir d'envie tout glaçage à la crème !

Il aurait été davantage mis en valeur avec des muffins au chocolat, ou à la cannelle.