



Muffins poire et chocolat au lait



Quand je ne sais pas quoi faire en dessert, c'est invariable : je confectionne des muffins. A la recette de base on peut rajouter tellement de garnitures et de parfums différents que je ne m'en lasse jamais - et je n'ai pas encore exploré le monde des cupcakes... Et puis la recette nécessite peu d'œuf et la pâte est vite préparée et presque aussi vite cuite. Cette fois-ci je m'attaque à un classique : poire et chocolat ; c'était bon, mais sans surprise.

Ingrédients (pour 15 mini-muffins) :

Mélange sec :

- 200 g de farine
- 70 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel fin

Mélange humide :

- 1 œuf
- 50 ml d'huile de goût neutre (pépins de raisin par exemple)
- 17 cl de lait
- 1/2 gousse de vanille

Garniture :

- 1 grosse poire fraîche bien mûre
- 100 g de chocolat au lait

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Peler et épépiner la poire, couper en dés fins. Concasser grossièrement le chocolat en pépites.
Couper la gousse de vanille en deux et racler l'intérieur pour récupérer un maximum de graines.
Mélanger les graines de vanille à l'huile.

Mélanger dans une terrine les ingrédients secs: la farine, la levure, le sucre et le sel.

Mélanger les ingrédients liquides dans un autre récipient : œuf, lait, huile et vanille. Faire un puits dans la farine et verser cette préparation au centre. Mélanger rapidement.

Incorporer les dés de poire et de chocolat.

Répartir la pâte dans des moules en silicone, enfourner aussitôt.

Laisser cuire une vingtaine de minutes, laisser ensuite refroidir dans le four éteint pour éviter que les muffins ne dégonflent. Démouler ensuite.

Le 16 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/16/index.html>