



Cuisine et  
dépendances

## Muffins aux fruits rouges



*Lait fermenté, deuxième tentative ! J'avais ma recette fétiche de pâte à muffins mais je sens que je vais bientôt changer pour celle-ci, le lait fermenté apporte un moelleux incomparable - à condition de ne pas trop cuire les muffins - et un parfum discret qui ressort bien avec les fruits rouges.*

Ingrédients (pour une vingtaine de mini-muffins) :

- 225 g de farine
- 1/2 sachet levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 200 ml de lait fermenté
- 40 g de beurre 1/2 sel
- 100 g de fruits rouges variés (surgelés)
- quelques pistaches

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Dans une grande jatte, mélanger les ingrédients "secs": farine, levure et le . Faire de même pour les ingrédients "humides" : beurre fondu, œuf et lait dans un autre récipient.

Assembler les deux mélanges, et remuer rapidement pour homogénéiser la pâte. Ajouter les fruits

rouges encore surgelés.

Répartir la pâte dans des moules à mini-muffins (s'ils sont en silicone, inutile de les beurrer et les fariner), parsemer d'éclats de pistache et enfourner aussitôt. Laisser cuire environ 15 à 20 min : pour vérifier la cuisson, planter une pique en bois , elle doit ressortir sèche. Arrêter le four, laisser les muffins dans le four la porte légèrement entrouverte pour éviter qu'ils ne se dégonflent.

Ces muffins sont encore meilleurs le lendemain.

Le 24 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/24/index.html>