

MUFFINS AUX BAIES DE SUREAU NOIR



Ingrédients pour 12 muffins

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------|------------------------|
| Baies de sureau noir | 175 gr |
| farine | 150 gr |
| Sucre semoule | 170 gr |
| Amandes en poudre | 40 gr |
| Levure | 2 c. à c. |
| citron | 1/2 pc |
| Oeuf | 3 pc |
| Beurre | 110 gr |
| Yaourt nature | 110 gr |
| Fleur d'oranger | 2 c. à c. (facultatif) |

Préparation

1. Rincer et égrener les baies de sureau noir. À l'aide d'une fourchette au-dessus d'un plat (gare aux taches !). Trier si nécessaire pour ne conserver que les baies bien noires.

2. Préparer le citron : presser ½ citron et râper le zeste.

3. Préparer le premier appareil : dans un bol, mélanger la farine, le sucre, les amandes, la levure, le zeste de citron (blanchi 3x) et les baies (sans les écraser).

4. Préparer le deuxième appareil : fondre le beurre. Battre les œufs. Mélanger les œufs, le beurre, le yaourt, le jus de citron et la fleur d'oranger.

5. Terminer l'appareil à muffin : mélanger les 2 appareils ensemble. Repos 1 heure au frais. Cuire 20 minutes dans un four chaud à 180°. Laisser tiédir et démouler.

6. S'accompagne volontiers de morceaux de pommes incorporés dans la pâte, ou d'une boule de glace vanille.
