

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	0.50 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.
