



Cuisine et  
dépendances

## Muffins crumblés, à la myrtille



Ce ne sera que la 20ème recette de [muffins](#) sur ce blog, mais celle-là, elle est un peu particulière : je ne parle pas du crumble qui apporte un contraste intéressant entre le moelleux du muffin et le croustillant du topping. J'ai été agréablement surprise du goût et de la consistance de la pâte, qui me rappelle les bons gros muffins américains que j'avais goûté au Québec, achetés tout bêtement au supermarché, et que je n'ai jamais réussi à refaire. C'est le goût des conservateurs et améliorants de texture pensai-je surnoisement mais peut-être pas, tout compte fait. Quand on regarde les ingrédients, il n'y a pas grande différence entre la recette suivante et celle que j'utilise habituellement pour la base de tous mes muffins sucrés, si ce n'est que je mettais jusque-là de l'huile, et que finalement je vais réviser ma copie pour du beurre (demi-sel). Mais c'est surtout la cuisson qui change tout : j'ai dû éteindre le four bien plus tôt que d'habitude, car le crumble commençait à brunir sérieusement, alors que la pâte n'était pas encore tout à fait cuite à l'intérieur (vous savez, le fameux test de l'aiguille planté qui doit ressortir sèche- eh beh, je crois que c'est des c..., en tous cas pour les muffins). Je m'attendais à ce que le muffin retombe et soit trop "mouillé", mais non, la pâte a du finir cuire avec la chaleur accumulée, les muffins sont restés bien gonflés et très moelleux. Une très bonne base à muffins en somme, à reproduire avec des variantes.

Cette recette vient du blog de [Titenoon](#).

### Ingrédients (pour 6 gros muffins)

Mélange sec :

- 135 g de farine
- 60 g de sucre vergeoise
- 1 cuil à café de levure chimique

- 1 pincée de sel

Mélange humide :

- 1 œuf
- 30 g de beurre demi-sel
- 60 ml de lait
- parfum : vanille, fleur d'oranger ou rhum
- 80 g de myrtille surgelées

Pâte à crumble (facultatif):

- 20 g de farine
- 20 g de sucre vergeoise
- 15 g de beurre
- 10 g de poudre d'amandes

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Préparer la pâte à crumble : mixer ensemble la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre en petits morceaux jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Dans une grande jatte, mélanger les ingrédients "secs". Faire fondre le beurre. Battre l'oeuf Faire de même pour les ingrédients "humides" dans un autre récipient, sans les fruits.

Assembler les deux mélanges, et remuer rapidement pour homogénéiser la pâte. Verser les fruits encore surgelés, mélanger délicatement.

Répartir la pâte dans des moules à muffins (garnis de caissettes en papier ou beurrés et farinés). Parsemer de crumble émietté.

Enfourner aussitôt. Laisser cuire environ 15 à 20 min jusqu'à ce que le crumble commence à dorer. Arrêter le four, laisser les muffins dans le four la porte légèrement entrouverte pour éviter qu'ils ne se dégonflent.

Le 3 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/03/index.html>