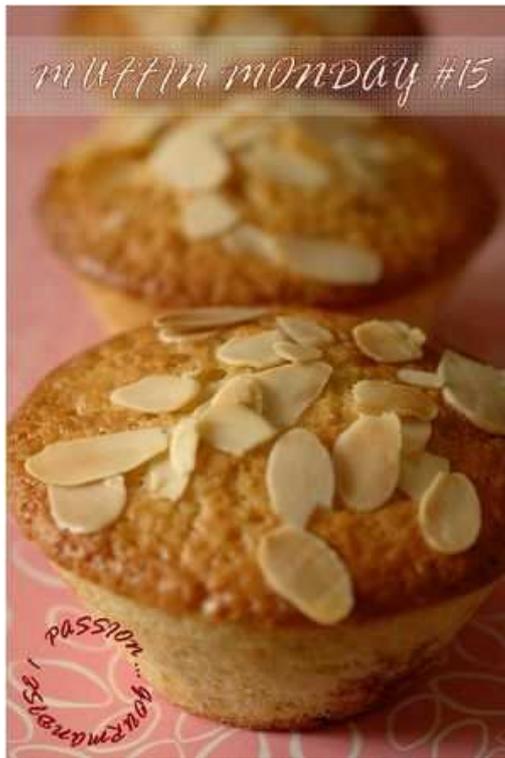


# MUFFINS VANILLE COEUR DE COMPOTEE DE CERISES AUX FLEURS ET MIEL D'ACACIA

Pour 6 muffins

préparation : 10 min

Cuisson : 20-25 min



*Mélange sec :*

**130 g de farine T65**

**80 à 100 g de sucre blond de canne (selon votre goût pour le sucré)**

**1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate**

**1 pointe de vanille en poudre**

**1 pincée de sel**

*Mélange humide :*

**1 œuf**

**12,5 cl de lait fermenté (ou lait au choix ou crème liquide)**

**4 cl d'huile neutre (colza)**

*Déco :*

**amandes effilées**

*Cœur du muffin :*

**6 cuillères à café de compotée de cerises aux fleurs et miel d'acacia (pour 1 petit bol : 400 g de cerises (poids des cerises dénoyautées) + 2 cuillères à soupe de miel d'acacia + 1 poignée de fleurs d'acacia (sans la tige)).** Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Prélever les pétales des fleurs d'acacia. Mettre les 3 ingrédients dans une casserole sur feu doux et laisser cuire jusqu'à obtenir une compote pas trop liquide.

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
- 3 Dans un autre bol, mélanger les ingrédients liquides.
- 4 Réunir les deux bols et mélanger rapidement sans chercher à obtenir une préparation homogène, il peut rester des grumeaux : c'est une garantie pour obtenir des muffins moelleux et gonflés.
- 5 Verser environ 1 cuillère à soupe de l'appareil dans le fond de chaque empreinte des moules à muffins. Déposer par dessus une cuillère à café de la compotée de cerises aux fleurs et miel d'acacia, puis recouvrir du reste de la pâte en la répartissant.
- 6 Décorer de quelques amandes effilées.
- 7 Faire cuire 20 à 25 min dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.
- 8 Déguster lorsqu'ils ont un peu refroidi pour goûter une croûte croquante ... un cœur fruité et tiède ...