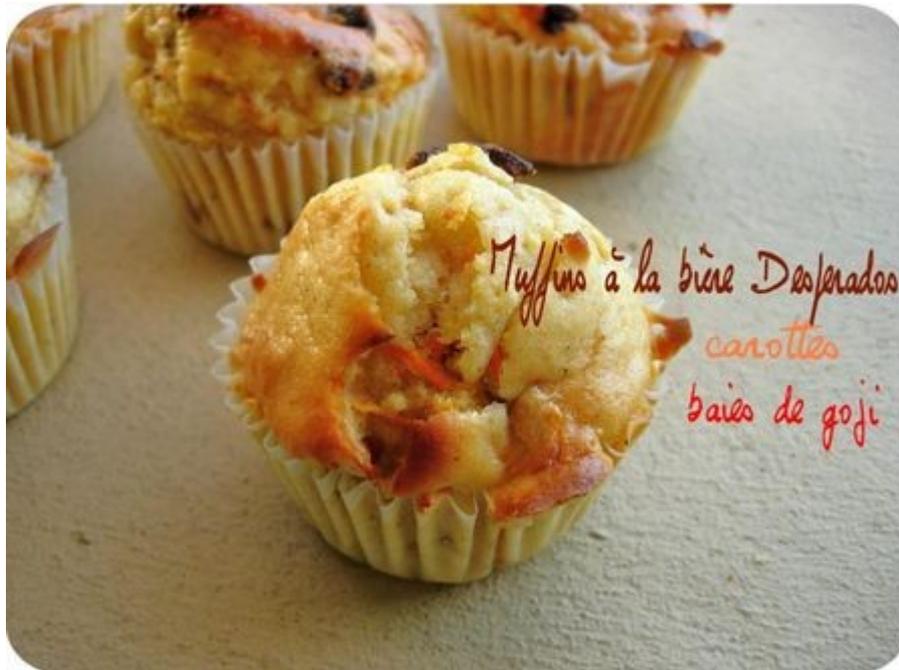




Muffins à la bière Desperados, carottes et baies de goji



Encore une recette qui prouve qu'on peut tout tester en cuisine : il me restait une bouteille entamée de bière Desperados, une bière aromatisée à la téquila. Et comme je n'aime pas la bière, je n'aime pas non plus la "Despe". Passée quelques jours où la bière dégazée ne pouvait plus être servie, je me suis résolue à la recycler en cuisine. J'ai déjà testé plusieurs recettes à la bière, brune ou blonde, qui étaient très parfumées, sans l'amertume - qui n'est pas toujours appréciée par les non-amateurs de bière. Avec la Despe, je me demandais bien dans quelle recette j'allais pouvoir utiliser son goût particulier dû à l'ajout de tequila. N'écouterant pas mon septicisme habituel, j'ai tenté avec des muffins (c'est toujours bon des muffins !). Et finalement c'était très bon ! On sent bien un léger parfum dont il est difficile de deviner l'origine, mais qui s'assortit très bien au goût du muffin aux carottes et baies de goji.

Ingrédients (pour 8 muffins) :

- 180 g de farine de blé
- 1 yaourt
- 1 œuf
- 100 g de sucre
- 70 ml de bière Desperados
- 30 ml d'huile à goût neutre
- 50 g de baies de goji
- 50 g de carottes râpées
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Râper les carottes fraîches après les avoir pelées.

Dans une grande jatte, mélanger les ingrédients "secs": farine, levure, sel, sucre. Faire de même pour les ingrédients "humides" : oeuf, yaourt, bière, huile.

Assembler les deux mélanges, et remuer rapidement pour homogénéiser la pâte. Ajouter les carottes râpées et les baies de goji.

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

Le 9 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/09/index.html>