

LA RECETTE *du* LUNDI



muffins pomme-cannelle & éclats de caramel au beurre salé

gouter



INGRÉDIENTS

- 2 pommes (Golden ou Reine des reinettes)
- 180 g de farine
- 100 g de sucre de canne blond
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café rase de cannelle en poudre du Comptoir
- 1 c. à soupe de miel de thym du Comptoir
- 2 œufs
- 80 ml d'huile végétale
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de sel du Comptoir
- 4 à 5 caramels au beurre salé du Comptoir (ou notre crème caramel au sel de Guérande)

✿ Conseil gourmand

Déguste-les tièdes, encore moelleux, avec une infusion pomme-cannelle du Comptoir ou un thé noir Ceylan vanillé pour une parenthèse cocooning parfaite. Tu peux aussi saupoudrer le dessus d'un peu de sucre glace à la cannelle pour une touche visuelle et parfumée supplémentaire.

PRÉPARATION

1. Préchauffe ton four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Mélange dans un grand bol la farine, la levure, le sel, le sucre et la cannelle.
3. Dans un autre saladier, fouette les œufs avec le yaourt, l'huile et le miel de thym.
4. Incorpore progressivement les ingrédients secs aux liquides, sans trop mélanger pour garder la pâte légère.
5. Épluche et coupe les pommes en petits morceaux, puis ajoute-les à la pâte.
6. Verse la préparation dans des moules à muffins (avec caissettes si tu veux).
7. Glisse un petit morceau de caramel au cœur de chaque muffin avant d'enfourner.
8. Fais cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés et gonflés.



Pour 6/8 muffins

