



Les papilles d' **Udibri**

MUFFINS AUX MYRTILLES



Temps de préparation
15 min



Temps de cuisson
25 min



Portions
6 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Gâteau



Type de recette
Petit déjeuner/Goûter

Ingrédients

- 200g de myrtilles
- 150g de farine T65
- 100g de farine T110
- 170ml de lait
- 90ml de crème liquide
- 90g de sucre de canne
- 40g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- Extrait de vanille

Pour le crumble

- 30g farine
- 20g de flocon d'avoine
- 15g de beurre
- 10g de sucre de canne



Instructions

- Préparer le crumble : dans un saladier, mélanger la farine, l'avoine et le sucre. Ajouter le beurre et malaxer du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Réserver le crumble au frais.
- Fariner légèrement les myrtilles et réserver.
- Mélanger le lait et la crème puis ajouter le vinaigre de cidre.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs.
- Ajouter au mélange sec, l'œuf, l'extrait de vanille et le mélange lait/crème.
- Enfin incorporer les myrtilles à la pâte.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre des tas de pâte dans des caissettes. Parsemer le dessus de crumble.
- Enfourner à 200°C pendant 5 min puis prolonger la cuisson à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau ou d'un cure-dent.
- Laisser refroidir avant de déguster.
- A vos papilles !

