



## Muffins aux poires et aux noix

### Ingrédients :

2 grosses poires  
250 grammes de farine  
30 grammes de noix finement hachées  
2 c. à café de levure chimique  
1/2 c. à café de bicarbonate  
une pincée de sel  
1 oeuf  
110 grammes de sucre  
0,8 dl d'huile  
200 grammes de babeurre  
1,25 dl de jus de poire

### Préparation :

Peler et couper les poires en deux, évider puis couper la chair en petits dés  
Mélanger la farine, les poires, les noix, la levure, le bicarbonate et la pincée de sel  
Dans un autre saladier, battre l'oeuf, ajouter 80 grammes de sucre, l'huile, le babeurre et le jus de poire, mélanger le tout  
Verser cette préparation liquide dans le saladier contenant la farine et mélanger rapidement avec une cuillère en bois  
Remplir à 3/4 des moules à muffins beurrés et farinés  
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés, à mi-hauteur environ 25 minutes  
Sortir les moules du four, saupoudrer les muffins avec le sucre restant et attendre 5 minutes avant de les démouler puis laisser refroidir

