

Muffins aux bluets

Pour 12 muffins au moins

1 pot de yaourt à la vanille

2 pot de sucre de canne

3 œufs

1 pot de crème fraiche allégée (12%)

3 pots de farine

1 sachet de levure chimique

Des bluets ou myrtilles (frais ou décongelés)

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les pots de sucre et les œufs. Bien mélanger. Ajouter le pot de crème, puis la farine tamisée avec la levure. Ajouter enfin les myrtilles et mélanger délicatement. Remplir des moules à muffins ou un moule à gâteau et mettre à cuire thermostat 6 (180 degrés) pendant 30 à 40 minutes. Attendre 5 minutes à la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.