

## Muffins à la rhubarbe



(pour 12)

*1 ½ tasse de light brown sugar (sucre brun ou cassonade)  
1/3 tasse d'huile  
1 œuf  
2 cc d'extrait de vanille pur  
1 tasse de lait ribot  
170 g de rhubarbe en cubes (congelée) ou 1 ½ tasse  
½ tasse de noix hachées grossièrement  
2 tasses + 3 cs de farine  
2 cc de levure  
1 cc de bicarbonate  
½ tasse de germe de blé*

Garniture : *2 cs de light brown sugar + 1 cc de cannelle*

Préchauffez le four à 200 °C.

Mélangez le sucre, l'huile, l'œuf, la vanille et le lait. Ajoutez la rhubarbe et les noix, puis la levure, le bicarbonate et le germe de blé. Mélangez rapidement et pas trop, jusqu'à ce que les ingrédients soient tout juste amalgamés et que le mélange soit plutôt grumeleux. Répartissez dans les moules à muffins et saupoudrez du mélange sucre+cannelle. Enfourez pour 20 à 25 minutes.

Source : *Feast de Nigella Lawson.*