

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MUFFINS AUX FRUITS ROUGES



Pour 12 muffins

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 200 g de fruits rouges fraîches ou surgelées
- 100 g de beurre
- 280 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 yaourt nature
- 100 g de crème fraîche
- Sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Si vous n'utilisez pas de caissettes, beurrez et farinez les alvéoles du moule.

Rincez les fruits rouges fraîches ou faites légèrement décongeler les fruits surgelés avant de les couper en morceaux.

Faites fondre le beurre à feu doux, dans une casserole.

Mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et une pincée de sel. Ajoutez les fruits rouges. Dans un autre saladier, battez les oeufs, ajoutez le sucre et sucre vanillé, et remuez. Versez le beurre fondu sur les oeufs sucrés, ajoutez le yaourt et la crème fraîche, et remuez.

Versez ce mélange sur la première préparation et, avec un fouet ou une cuillère en bois, amalgamez rapidement tout les ingrédients. Remplissez chaque alvéole aux trois quarts. Mettez les muffins au four, à mi-hauteur, et comptez environ 25 minutes de cuisson. Retirez le moule du four et attendez 5 minutes avant de démouler les muffins. Laissez-les refroidir.