

## Muffins Abricots & Framboises - Le vendredi c'est pâtisserie !

### Ingrédients : Pour 12 muffins

#### Pour les muffins :

- 315 grammes de farine (2 cups)
- 125 grammes de sucre (1/2 cup)
- 2 CC de levure chimique (2 tsp)
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 90 grammes de beurre pommade (6 Tbsp)
- 250 ml. de lait (1 cup)
- 4 petits abricots ou 3 gros pas trop mûrs
- 125 grammes de framboises fraîches

#### Pour le topping :

- 45 grammes de farine (1/4 cup)
- 45 grammes d'amandes en poudre ou de noix de coco en poudre (1/4 cup)
- 2 CS de sucre brun (2 Tbsp)
- 2 CS de sucre (2 Tbsp)
- 1 CC de cannelle en poudre (1 tsp)
- 2 CS de beurre froid (2 Tbsp)

### Réalisation :

1. Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
2. Dans un autre récipient, travaillez le beurre quelques instants, ajoutez les oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque. Incorporez le lait.

Versez la préparation n°2 (ingrédients liquides) dans dans préparation n°1 (ingrédients secs). Réservez.

A l'aide d'un économe, pelez les abricots, ouvrez-les en 2 pour retirer le noyau puis coupez-les en petits dés. Rincez les framboises puis égouttez-les. Incorporez les fruits délicatement à la pâte.

Réalisez le topping : pour cela, versez dans une jatte la farine, la poudre d'amandes ou de noix de coco, le sucre brun, le sucre et la cannelle. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux puis travaillez le tout du bout des doigts afin de réaliser un mélange sableux, comme pour réaliser un crumble.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6), remplissez les alvéoles de vos moules aux 2/3 puis saupoudrez-les du topping. Enfourez pour 30 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.



Tips : Remplacez les abricots par 2 pêches, ajoutez des amandes effilées dans le topping, et servez avec une boule de glace vanille si vous vous sentez d'une humeur "Melba" :)