



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2014

Muffins groseilles et zeste de citron

(Pour 12 muffins - Préparation 20 min - Cuisson 20 min)

Les ingrédients :

- 100Grs de beurre fondu ;
- 100Grs de lait de coco ;
- 1 œuf entier + 1 jaune ;
- 200Grs de farine T55 ;
- 150Grs de sucre semoule ;
- 1,5 cc de levure chimique ;
- 3/4 cc de sel Vanille de Tahiti en poudre ;
- Le zeste d'un citron moyen bio ou non traité ;
- 200g de groseilles

La réalisation :

- 1 - Préchauffez le four th. 6-7 (190°C). Lavez et égouttez les groseilles puis les égrener délicatement sans les écraser. Préparez une douzaine de caissettes sur une plaque de cuisson.
- 2 - Mélangez le lait de coco, le beurre fondu refroidi, l'œuf entier et le jaune dans un bol et fouettez rapidement pour bien mélanger.
- 3 - Dans un grand saladier, mélangez la farine avec le sucre, la levure chimique, la vanille en poudre et le sel puis incorporez les ingrédients liquides. Mélanger rapidement avec une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte homogène mais grumeleuse.
- 4 - Ajouter les 150 Grs de groseilles et le zeste puis les incorporer délicatement à la pâte avec la cuillère en bois sans trop la travailler.
- 5 - Garnissez équitablement les caissettes préparées, parsemez avec les groseilles restantes à la surface puis enfournez pour une durée de 18 à 20 min. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre.

