



Muffins marbrés au caramel



Vous connaissez peut-être le caramel au Coca : Babette de Rozières, chef d'un restaurant parisien renommé, l'avait rendu célèbre avec son poulet au coca. J'ai trouvé l'idée intéressante pour recycler un fonds de soda dégazéifié et donner une saveur particulière au caramel. C'est ici avec le Dr Pepper, un soda au goût d'amande, que j'ai réalisé le caramel. Vous pouvez sinon bien sûr elaisser un caramel classique avec su sucre blanc et quelques gouttes de jus de citron pour éviter qu'il ne cristallise. Le caramel ajouté au dernier moment donne de jolies marbrures. Je pense que je rajouterai la prochaine quelques dés de pommes ou de poires Williams pour donner un peu plus de parfum à la pâte.

Ingrédients (pour 15 mini-muffins) :

Mélange sec :

- 200 g de farine
- 60 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Mélange humide :

- 1 œuf
- 50 ml d'huile de goût neutre (pépins de raisin par exemple)
- 17 cl de lait
- quelques gouttes d'arôme d'amandes

Caramel : 200 ml de soda Dr Pepper OU

- 80 g de sucre
- quelques gouttes de jus de citron

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Préparer le caramel : faire réduire le soda dans une petite casserole jusqu'à 1/4 de son volume initial environ. Pour un caramel classique , dans la casserole verser les 80 g de sucre avec quelques gouttes de jus de citron, et une à deux cuil à soupe d'eau. Faire chauffer à feu moyen sans remuer. Lorsque le caramel est devenu blond, éteindre aussitôt et laisser tiédir. Il doit être encore liquide.

Fendre la gousse de vanille en deux et racler l'intérieur pour récupérer un maximum de graines. Mélanger les graines de vanille à l'huile. On peut aussi utiliser une [huile vanillée](#).

Mélanger dans une terrine les ingrédients secs: la farine, la levure, le sucre et le sel.

Mélanger les ingrédients liquides dans un autre récipient : œuf, lait, huile et vanille. Faire un puits dans la farine et verser cette préparation au centre. Mélanger rapidement.

Verser le caramel dans la pâte et donner deux coups de fouet seulement pour ne pas trop mélanger le caramel.

Répartir la pâte dans des moules en silicone. On peut donner quelques coups de fourchettes dans la pâte pour obtenir des marbrures supplémentaires.

Enfourner 20 min à thermostat 6 (180°C). Laisser cuire une vingtaine de minutes, laisser refroidir dans le four éteint pour éviter que les muffins ne retombent. Démouler ensuite.

Le 17 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/17/index.html>