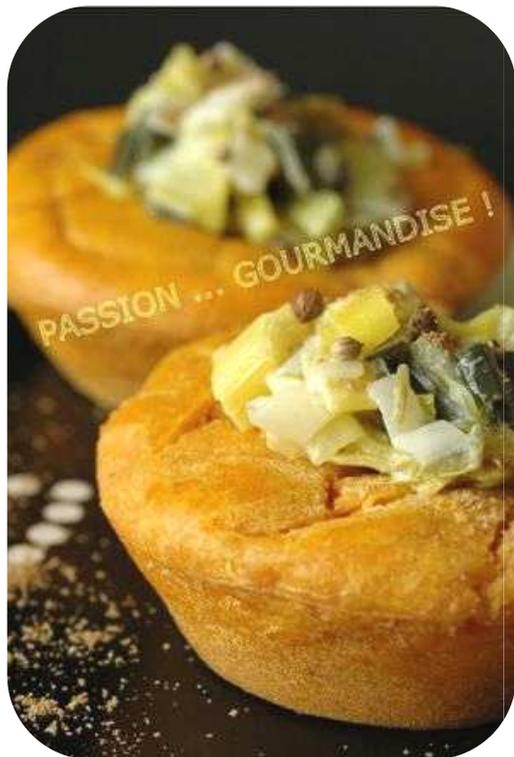


MUFFINS DE PATATE DOUCE AUX EPICES

Pour 6 grands muffins

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min pour les patates douces + 25-30 min pour les muffins



300 g de patate douce

sel

60 g de farine

1 oeuf

60 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe de beurre mou

1/4 de cuillère à café de curry en poudre

1/4 de cuillère à café de curcuma

1/4 de cuillère à café de coriandre

poivre

1/2 sachet de poudre à lever

- 1 Eplucher la patate douce, la couper en cubes et la faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 min environ. Egoutter et écraser au presse-purée.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Mélanger la farine à la purée de patate douce, ajouter la crème fraîche, l'oeuf, 1 cuillère à soupe de beurre mou, les épices. Bien mélanger.
- 4 Ajouter la poudre à lever.
- 5 Remplir les alvéoles d'une plaque de moule en silicone (pas besoin de beurrer) et répartir dessus le beurre restant en petits morceaux.
- 6 Faire cuire pendant 25 à 30 min.
- 7 Servir avec une fondue de poireau et quelques graines de coriandre ...