



# La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

## Muffins au citron, graines de pavot et poires fondantes



- **Ingrédients** pour 12 muffins (*dit la recette... Avec ces quantités, j'ai obtenu 12 muffins et 38 bouchées !!!*) :

- \* 320 g de farine
- \* 3 càs de graines de pavot
- \* 1 càc de sel
- \* 3 càc de levure chimique
- \* le zeste de ~~1,5 citron~~ 1 citron vert
- \* 150 g de sucre
- \* 125 g de beurre doux
- \* 2 oeufs
- \* 40 ml de jus de citron
- \* 210 ml de yaourt à la grecque de préférence Velouté de Danone
- \* 200 g de poire épluchée et épépinée en morceaux (soit 2,5 poires Williams)
- \* QS de jus de citron pour éviter l'oxydation des poires.

Et pour glaçage :

- . 60 g de sucre glace
- . 2 càs de jus de citron

- **Réalisation :**

- \* Préchauffez le four à 190 ° c (th.6).
- \* Préparez le glaçage : mélangez le sucre glace et le jus de citron.
- \* Mélangez les ingrédients secs (farine, graines de pavot, levure et sel) avec le zeste de citron.
- \* Crémez le beurre et le sucre.
- \* Montez les blancs en neige.
- \* Ajoutez les jaunes à l'appareil, puis le yaourt, le jus de citron et, enfin, les blancs en neige.
- \* Incorporez, petit-à-petit, le mélange sec puis les poires.
- \* Répartir la pâte obtenue dans vos moules et enfournez pour 25 min.
- \* Nappez les muffins encore tièdes de glaçage.