

Muffins myrtilles de Pierre Hermé (Blueberry muffins)



Shopping : pour 24 muffins environ

Le crumble

- 50g de beurre froid
- 50g de sucre en poudre
- 50g de farine
- 50g d'amande en poudre (noix de coco pour moi)

Pâte à muffins

- 350g de sucre en poudre (195)
- 5g de zeste de citron vert (pas mis)
- 3g de fleur de sel
- 600g de farine (500)
- 20g de levure chimique (16 à 17)
- 200g d'œuf (3 soit 166)
- 370g de crème fraîche épaisse (305)
- 250g de beurre fondu (205)
- 250g de myrtilles (surgelées pour moi)

ln process :

1. Le crumble

- Mélangez à la main tous les ingrédients jusqu'à ce que tout soit aggloméré

2. Pâte à muffins

- Mélangez tous les ingrédients secs ensemble d'un côté et tous les liquides de l'autre.
- Incorporez les ingrédients secs au mélange de liquides sans trop mélanger.
- Ajoutez la moitié des myrtilles.
- Répartissez la pâte dans des moules à muffin en papier (ne dépassez pas les 2/3 du moule). Parsemez de myrtilles et de crumble émietté.
- Faites cuire 20-25min à 180°.
- Vérifier la cuisson en enfonçant dans un muffin la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre. Sinon, prolonger la cuisson.
- Démouler les muffins sur une grille.
- Les conserver dans du film alimentaire après refroidissement complet, ou une boîte hermétique.

Remarque : je n'ai pas mélangé les myrtilles à la pâte, je les ai rajoutées dans les moules pour pouvoir faire une tournée de muffins au chocolat !