

# Muffins myrtilles ou chocolat, de Laurent Jeannin



## Shopping : pour 8 muffins environ

- un yaourt (de préférence Laitière)
- 75 g d'huile d'arachide
- 2 œufs (103 g)
- 55 grs de sucre en poudre
- 25 g de vergeoise brune
- 1,5 g de sel fin
- 175 grs de farine 45
- 8 g de levure chimique
- 40 grs de trimoline (ou miel par défaut)
- 100 g de myrtilles surgelées ou de pépites de chocolat (mais vous pouvez en mettre plus)
- beurre pour les moules ou caissettes en papier

## In process :

- Dans le bol du robot, mettez tous les ingrédients en ayant pris soin de tamiser la farine avec la levure.
- Laissez tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- Réservez au frais en couvrant pendant une heure.
- Préchauffez le four à 200° (en ventilé si vous avez, moi, je n'ai pas ! J'ai mis 205°)
- Mélangez bien afin que la préparation soit bien homogène.
- Versez dans des moules beurrés, ou des caissettes, environ 1 cm de pâte. J'ai utilisé une poche à douille).
- Répartissez les myrtilles ou le chocolat.
- Recouvrez de pâte, environ à mi-hauteur des moules car la pâte va gonfler.
- Vous pouvez rajouter des myrtilles ou quelques pépites, du sucre vanillé ou de la pâte à crumble sur les muffins myrtilles.
- Enfournez pendant 15 min, puis baissez à 170 pour 5 minutes.
- 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.