

Cupcakes aux myrtilles et lemon curd

Pour 6 cupcakes

2 œufs

150g de farine

1/2 sachet de levure chimique

60ml de lait

60ml d'huile d'olive

1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

50g de sucre

60g de myrtilles

4 cuil à soupe de lemon curd

Quelques myrtille fraîches

Préchauffez le four à 175°C.

Fouettez les œufs avec le sucre j'jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporez la farine, la levure, le lait, l'huile d'olive et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez et quand la pâte est homogène ajoutez les myrtilles, mélangez de nouveau et versez la pâte dans les moules.

Concassez grossièrement les amandes avec les pistaches, mélangez-les avec les flocons d'avoine et répartissez le tout sur la pâte à muffins.

Enfournez à 175°C pendant 25 minutes.

Quand les muffins sont froids, déposez le lemon curd dessus en vous aidant d'une poche à douille, répartissez quelques myrtilles par dessus et voila!!!