

## Muffin aux Poires et au Caramel au Beurre Salé



### **Ingrédients (pour 15 Muffins):**

#### ***Pour les ingrédients secs:***

- 320g de farine
- 150g de sucre
- 20 caramels au beurre salé
- 3 cuil. à café de poudre à lever
- 3-4 poires

#### ***Pour les ingrédients liquides:***

- 265ml de crème
- 3 œufs
- 65ml d'huile de tournesol
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

### **Marche à suivre:**

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Bien mélanger la farine, la poudre à lever et le sucre.
3. Couper les caramels en petits morceaux d'environ 1 centimètre. Ajouter les morceaux de caramel dans la terrine contenant la farine.
4. Peler les poires, puis les couper en petits morceaux d'environ 1 centimètre. Ajouter les morceaux de poires dans la terrine contenant la farine, puis mélanger délicatement.
5. Mélanger tous les ingrédients liquides à l'aide d'un batteur électrique.
6. Combiner les deux préparations sans trop travailler la pâte.
7. Remplir les moules à muffins de pâte jusqu'au trois-quart.
8. Enfourner les muffins pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Vérifier la cuisson des muffins en piquant avec un cure-dent dans le coeur des muffins: ils sont cuits quand il ressort sec. Déguster tiède (le caramel est encore tout coulant, miam) ou froid!