



Muffins fraise / rhubarbe  
**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 12 muffins*

- 100 gr de rhubarbes épluchées
- 30 gr de cassonade
- 100 gr de fraises
- 30 ml d'huile neutre
- 160 gr de farine
- 8 gr de levure chimique
- 75 gr de sucre semoule
- 145 ml de crème liquide
- 2 œufs

Faire cuire la rhubarbe coupée en tronçons quelques minutes avec la cassonade. Réserver.

Couper les fraises en dés. Réserver.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.  
Incorporer ensuite la rhubarbe et les fraises.  
Mélanger.

Battre les œufs avec la crème et l'huile. Ajouter ensuite la première préparation en mélangeant brièvement. Il est possible qu'il vous reste quelques grumeaux à la fin de cette étape.

Préchauffer votre four à 200°.

Répartir dans vos empreintes et faire cuire 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.