***Muffins à la rhubarbe et fève tonka***

**Pour 6 muffins**

125g de ricotta

2 cuil à soupe de crème liquide

115g de farine

1 cuil à café rase de bicarbonate

2 œufs

80g de cassonade

80g de rhubarbe

1 fève tonka

Préchauffez le four à 190°C.

Lavez et coupez la rhubarbe en petits morceaux. Râpez la fève tonka.

Dans un saladier mélangez la ricotta, la crème et les œufs. Ajoutez la farine, le bicarbonate et le sucre, mélangez.

Incorporez la fève tonka râpée et les morceaux de rhubarbe.

Versez la préparation dans des moules et enfournez à 190°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.